



## EXPERTE IN SACHEN ÖLPRODUKTION UND TRENNVVERFAHREN

Liebe Kunden, liebe Kooperationspartner,

unsere Welt verändert sich rasant und stellt uns immer wieder vor neue Herausforderungen. Wir sind als Experte in Sachen Ölproduktion nicht nur mittendrin – wir gestalten diesen Entwicklungsprozess mit unseren Spezialmaschinen auch entscheidend mit.

Unser Newsletter möchte Sie ab jetzt mit spannenden Nachrichten aus unserem international tätigen Unternehmen neugierig machen – auf aktuelle Forschungsergebnisse und auf technologische Entwicklungen im Bereich der Öle und Fette, Biomasse und Proteine.

Viel Spaß beim Entdecken!

Mit freundlichen Grüßen Ihr  
**Michael Moll** und **Niklas Stadermann**



## COOKIR – DIE REVOLUTION AUS KANADA

Feinster Ölpressekuchen für Kühe

Unserem kanadischen Partner Yves Campeau ist vor kurzem der technologische Durchbruch auf dem Gebiet der Deaktivierung von Trypsinhibitoren (z.B. Urease) gelungen: der ‚COOKIR®‘ powered by Reinartz. Dieser Konditionierer vereinfacht und präzisiert die Verarbeitung von Soja und ist günstiger in der Anschaffung und im Verbrauch als vergleichbare Verfahren. Der ‚COOKIR®‘ powered by Reinartz findet insbesondere Anwendung im kleineren und mittleren Verarbeitungssegment und sein Ergebnis ist ein Ölkuchen als Viehfutter, bei dem jeder Kuh das Wasser im Maul zusammenläuft.

[> MEHR](#)

## VON FLEISCH UND FLIEGEN

Warum Larven die Proteine der Zukunft sein können

Reinartz entwickelte und baute jetzt eine besondere Presse für die Katz Biotech AG. Das Unternehmen züchtet Larven der proteinreichen Hermetia illucens-Flye und stellt daraus Presskuchen als Futter her – für die Fischzucht, für Schweine und für Hühner. Um das Verfahren effizienter zu gestalten, holt die neue Presse mehr Fett aus den Larven und steigert damit den Proteingehalt des Presskuchens. Und umweltschonend ist das Ganze auch noch: Um 1 Kilo Protein in Form von Fleisch durch Viehzucht herzustellen, sind über 15.000 Liter Wasser nötig. Um dieselbe Menge Proteine aus Insektenlarven zu gewinnen, braucht man nur 15 Liter.

[> MEHR](#)



## SUPERFOOD AUS PERILLA

Wie wir das hochwertige Öl für Korea pressen

Unser Kunde Ottogi, einer der größten Lebensmittelproduzenten Südkoreas und Asiens, suchte eine gute Ölpresse, mit der er gerösteten Sesam, Sesampulver und die Samen der Perillapflanze zu dem beliebten und hochwertigen Perilla-Öl pressen kann. Wir haben eigens für diesen Zweck eine Presse mit einem besonderen Filtrationsverfahren entwickelt und hergestellt, die den Pressvorgang viel effizienter schafft als vergleichbare Maschinen. Und dabei besonders feines und hochwertiges Perilla-Öl produziert. In dieser Qualität dürfte es bei uns im Supermarkt noch nicht zu finden sein.

[> MEHR](#)

## WIR HOLEN FÜR SIE DAS BESTE RAUS

Mehr zu unserem Unternehmen finden Sie unter [www.reinartz.de](http://www.reinartz.de)



### FÜR REINE ENERGIE

Flüssige und feste Reststoffe der Ölproduktion lassen sich ebenso wie Grasschnitt und Laub zur Gewinnung von Bioenergie nutzen.



### FÜR WERTVOLLE FETTE

Kaltgepresste Pflanzenöle schmecken lecker und sind dank vieler Vitamine auch gesund.



### FÜR PERFEKTE SATTMACHER

Proteine aus Presskuchen pflanzlicher Rückstände der Ölgewinnung sowie aus entfettetem Insektenmehl sind die Basis für nahrhafte Futtermittel.



### FÜR EDLE ÖLE

Feines Öl kennt keine Rückstände. Zuverlässige Filtration trennt winzige Schwebpartikel von hochwertigen Ölen.