



EXPERTS DANS LA PRODUCTION D'HUILE ET POUR LES PROCÉDES DE SEPARATION

Chers clients, chers partenaires de coopération,

Notre monde change rapidement et nous met face à des nouveaux défis.

En tant qu'experts de la production d'huile nous ne sommes non seulement au centre de ces enjeux, avec nos machines spécialisées nous participons essentiellement à cette évolution.

A partir de maintenant notre lettre d'information tentera d'éveiller votre curiosité et de l'attirer sur les nouvelles de notre entreprise, agissante au niveau international, ainsi que sur les résultats actuels de recherche et les innovations concernant le domaine des huiles et des graisses, de la biomasse et des protéines.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de la découverte!

Cordialement,

Michael Moll et Niklas Stadermann



COOKIR - LA REVOLUTION DU CANADA

Des tourteaux délicieux pour les vaches

Notre partenaire canadien Yves Campeau a récemment réalisé une percée technologique dans le domaine de la désactivation des inhibiteurs de la trypsine (par exemple l'urease): le «COOKIR® powered by Reinartz». Ce conditionneur simplifie et affine le traitement de soja et au niveau de l'investissement et de consommation il est plus avantageux que d'autres procédés comparables.

Le «COOKIR® powered by Reinartz» représente une solution pour des petites et moyennes exploitations. Il en résulte un tourteau oléagineux de haute qualité, aussi bien pour les ruminants, les porcins ou la volaille.

[> EN SAVOIR PLUS](#)

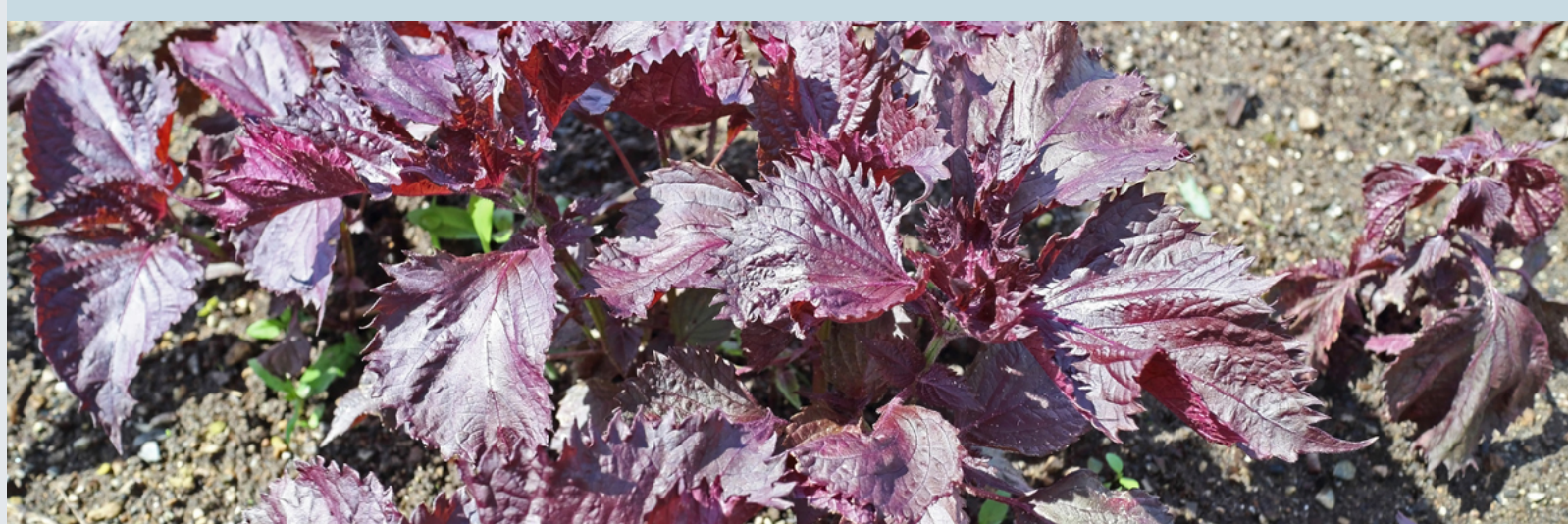
DE LA VIANDE ET DES MOUCHES

Pourquoi des larves pourraient être les protéines de l'avenir

Reinartz a développé et construit une presse très particulière pour l'entreprise Katz Biotech AG.

Cette entreprise élève des larves de mouche *Hermetia illucens*, riches en protéines, et en élabore des tourteaux qui servent d'aliments pour la pisciculture, des porcins et de la volaille. Afin de rendre le procédé plus efficace la nouvelle presse extrait d'avantage d'huile des larves et augmente la teneur en protéines des tourteaux. En plus ce procédé est respectueux de l'environnement: Pour produire un kilogramme de protéines par l'élevage de bétail il faut plus de 15.000 litres d'eau. Pour obtenir un kilogramme de protéines à partir des mouches seulement 15 litres sont nécessaires.

[> EN SAVOIR PLUS](#)



DU SUPERFOOD DE PERILLA

Comment nous pressons de l'huile noble pour la Corée

Notre client Ottogi, un des plus grands fabricants de produits alimentaires de la Corée du Sud et de l'Asie était à la recherche d'une bonne presse pour déshuiler du sésame grillé, de la poudre de sésame ainsi que des grains de la plante très appréciée Perilla, pour en extraire des huiles de haute valeur.

Dans ce but nous avons spécialement conçu et fabriqué une presse avec un procédé de filtration particulier, qui achève le procédé de pressage de manière plus efficace que d'autres machines comparables tout en produisant une huile haut de gamme, particulièrement fine.

Cette qualité ne se trouvera probablement pas encore dans nos supermarchés.

[> EN SAVOIR PLUS](#)

EXTRAIRE LE MEILLEUR POUR VOUS

Pour savoir plus sur notre entreprise: www.reinartz.de



POUR DE LA PURE ÉNERGIE

Les résidus solides et liquides de la production d'huile – comme l'herbe coupée et les feuilles mortes – peuvent être utilisés pour produire de la bioénergie.



POUR DES GRAISSES VÉGÉTALES DE HAUTE QUALITÉ

Les huiles végétales pressées à froid sont meilleures au goût et pour la santé, grâce aux vitamines supplémentaires qu'elles contiennent.



POUR SATISFAIRE L'ENCOMBREMENT

Des protéines à partir des tourteaux de pressage d'oléagineux ainsi que des farines d'insectes constituent la base d'aliments nutritifs.



POUR DE L'HUILE NOBLE

L'huile fine ne contient aucun résidu. Une filtration fiable permet de séparer les particules en suspension des huiles haut de gamme.