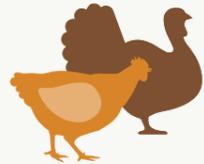
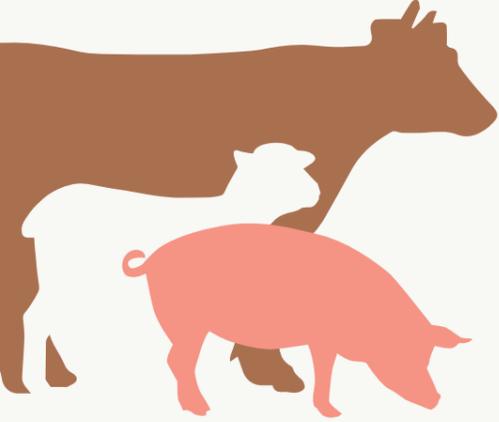


# DER PROTEIN-PROZESS AUF DER IFFA

## – AUSGANGSPRODUKT –



FLEISCH

GEFLÜGEL

FISCH

ZELLKULTUREN

PFLANZEN

ALGEN

PILZE

INSEKTEN

MILCH

Proteingewinnung

Fermentation

Farming

Schlachten, Zerlegen, Entgräten

Wachstum im Bioreaktor

Rohstoffaufbereitung

## – VERARBEITUNG –

- + Casings, Därme
- + Gewürze
- + Funktionelle Zutaten

Käseherstellung  
Milchkäse und  
veganer Käse

Extrudieren und Texturieren

Pressen und Schneiden

Füllen und Formen

Wolfen, Mischen, Kutteln

3D-Drucken

Hygiene

## – ZUBEREITUNG + VEREDELUNG –

- + Zutaten
- + Gewürze
- + Coatings
- + Fette
- + Rauch
- + Reifkulturen

GAREN UND  
ZUBEREITEN

Kochen, Braten, Backen

Panieren und Frittieren

Fertiggerichte

Kühlen und Frostern

VEREDELN

Salzen, Pökeln, Fermentieren

Trocknen, Reifen, Räuchern

## – VERPACKUNG + DISTRIBUTION –

- + Packmittel
- + Folien
- + Behälter

Lagerung  
und Logistik

Wägen, Etikettieren,  
Kontrollieren

Verschließen in  
Konserven und Gläser

Vakuum-, Flow-,  
Tiefziehverpacken

Schneiden, Wägen,  
Portionieren

## – ENDPRODUKT –

Kassen-  
systeme  
und Verkauf



Fleisch und Fisch



Wurst



Vegetarische, vegane  
und hybride Produkte



Käse und pflanz-  
liche Käseprodukte



Fertiggerichte und  
Convenience Food



Tiernahrung