

Die Kamelmilch

Wenn Wasser fehlt verwendet als Erstes die Kuh, ihr folgt das Schaf. danach verreckt die Ziege. Erst dann stirbt das Kamel – bis zu diesem Zeitpunkt kann es die wertvollste Milch geben.

Kein anderes Nutztier ist so extrem angepasst an die Lebensbedingungen wie das Kamel „camelus dromedarius“, die Milch keines anderen Tieres ist so extrem an den Menschen angepasst wie die Kamelmilch.

Kamelmilch ist nur schwer haltbar zu machen, obwohl sie eigene Konservierungsstoffe enthält.

Kamelmilch gerinnt nicht von selbst und somit ist eine klassische Käseherstellung nicht möglich. Dies verhindern die Labstoffe der Kamelmilch. Folglich ist die Käseherstellung als klassische Art der Haltbarmachung von Kamelmilch nicht möglich.

Derzeit ist es keinem Unternehmen gelungen eine geeignete Methode zu entwickeln, um Kamelmilch unter Wahrung der Inhaltsstoffe haltbar zu machen.

Kamelmilch darf in die EU nicht eingeführt werden, weil sie Erreger der sehr gefährlichen Maul- und Klauenseuche in sich tragen kann.

Eine Abtötung dieser Viren ist durch eine Pasteurisierung ohne die Zerstörung der wertvollen Inhaltsstoffe nicht möglich (die Temperatur von 70 Grad Celsius ist zu gering). Die therapeutischen Wirkungen gehen verloren.

Kamelmilch wird zukünftig aufgrund seiner reichhaltigen Vitamine und Spurenelemente das Supernahrungsmittel für Gesundheitsapostel werden, sagen die Experten der UN- Ernährungs-Organisation FAO voraus.

Die Experten haben festgestellt, dass Antikörper in der Kamelmilch auch wirksam gegen Krebs, HIV/AIDS, Alzheimer und Hepatitis C sind.

Die ernährungsphysiologischen, pharmazeutischen und therapeutischen Anwendungen der Kamelmilch sind unüberschaubar.

So enthält sie große Mengen von Insulin, das entgegen der herrschenden Lehre auch bei oraler Aufnahme den Blutzuckerspiegel bei Patienten mit Diabetes senkt.

Es bedarf lediglich des Austausches der Kuhmilch gegen Kamelmilch. Die große Hoffnung aller Diabetiker, welche dann eventuell keine Insulinspritzen (Medikamente) mehr benötigen oder die Isulindosis reduzieren können.

Tuberkulose, Autoimmun-Krankheiten, Erkrankungen der Haut und schwere Brandwunden werden bereits seit langer Zeit mit Kamelmilch behandelt.

Vitamol – das Kamelmilchpulver

Vitamol in Kooperation mit der GEA- Niro A/S aus Dänemark hat in Laborversuchen nachgewiesen, dass die Kamelmilch mittels des Verfahrens der Molekularen Dispersion (MD-Technologie) pulverisiert und dadurch erstmals haltbar gemacht werden kann.

Durch das besonders schonende Trocknungsverfahren werden alle bedeutsamen Inhaltstoffe wie Insulin, Vitamin B und C, Eisen und Spurenelemente fast vollständig erhalten.

Kamelmilchpulver kann durch Zugabe von Wasser wieder zur ursprünglichen Kamelmilch verflüssigt / regeneriert werden.

Vitamol-Kamelmilchpulver wird die gesetzliche Grundlage der Europäischen Union bilden, so dass erstmalig nennenswerte Mengen an Kamelmilchprodukten dem Europäischen Markt sowie dem Weltmarkt zur Verfügung gestellt werden können.

Bei der Pulverisierung werden gefährliche Viren und Bakterien (Erreger der Maul – und Klauenseuche MKS, Salmonellen etc.) zerstört, weil die Trocknungsschocktemperatur bei 180 Grad Celsius liegt.

Das Medium = die Kamelmilchmoleküle, erreicht bei dem Molekularen Dispersionsvorgang eine mittlere Kerntemperatur von nicht einmal 80 Grad Celsius.

Aus diesem physikalischen Grund bleiben alle wertvollen Inhaltstoffe nahezu vollständig erhalten.

Kamelmilchpulver kann mit dieser Spezifikation als Pulver in die EU eingeführt werden.

Vitamol Kamelmilchpulver eröffnet die Herstellung völlig neuer Nahrungsmittel mit natürlicher Prophylaxe und / oder Wirkung gegen gesundheitliche Beschwerden.

Beispielsweise kann durch Import von Kamelmilchpulver ein erstmals natürlicher Joghurt auf Kamelmilchbasis mit natürlicher Prophylaxe gegen Diabetes produziert werden.

Das Vitamol-Kamelmilchpulver benötigt keine Kühlung, keinen hermetischen Verschluss und kann über mindestens 8 Jahre gelagert werden.

Es gibt keine Transport – und Lagerungsbeschränkungen.

Erstmalig wird die Einlagerung von Kamelmilch als Nahrungsmittelreserve zur Versorgung von Krisenregionen oder zur Versorgung von Flüchtlingsströmen möglich.

Der Markt

Die Milch der Kamele ist traditionell in Nordafrikanischen Staaten, den Arabischen Staaten sowie in einigen Regionen des Kaukasus in Anwendung für Heilzwecke und als wertvolles Nahrungsmittel mit Prophylaxe gegen verschiedene Krankheiten wie Diabetes und Beschwerden im Magen – und Darmtrakt.

Kamelmilch wird in der Europäischen Union nur in sehr kleinen Mengen produziert und gehandelt.

Importe sind aufgrund der gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Union hinsichtlich der Maul- und Klauenseuche nicht möglich.

Kamelmilch wird in der Europäischen Union derzeit von 52 Millionen Einwohnern nachgefragt, in der Hauptsache von Bürgern muslimischer Abstammung welche um die Besonderheiten der Kamelmilch wissen.

Bereits seit einigen Jahren befassen wir uns damit, eine Lösung für das bestehende Versorgungsproblem zu finden. Und wir haben diese Lösung in der Molekularen Dispersion MD-Technologie gefunden.

Die Lösung ist: Verarbeitung der Kamelmilch zu Kamelmilchpulver.

Kamelmilchpulver ist frei von Erregern, Viren und Bakterien und darf ohne Beschränkungen und Auflagen in die Europäische Union importiert werden.

Durch die Besonderheiten des Trocknungsverfahrens wird das Kamelmilchpulver nicht mit Stabilisatoren oder Füllstoffen zur Herstellung einer Rieselfähigkeit vermischt, sondern es verbleibt in reinster Qualität.

Die Lebensmittelverarbeitende Industrie verlangt allerdings nach funktionellen Produkten, Vitamol kann hierfür Rezepturen liefern.

Die MD-Technologie macht es möglich, dass die Kamelmilch mit Zuschlagstoffen (Zucker, Salz, pharmazeutischen oder natürlichen Zusätzen) flüssig vermischt und zu einer absoluten homogenen Pulvermischung = Rezeptur produziert wird.

Kamelmilchpulverrezepturen: diese Produkte sind eine Weltneuheit!

Die Kamelmilchpulverproduktion

Die Pulverisierung von Rohstoffen ist eine altbewährte Methode zur Haltbarmachung von Lebensmitteln.

Bedingt durch die chemisch molekulare Eigenschaft der Kamelmilch ist die Haltbarmachung der Kamelmilch, zum Beispiel Verarbeitung zu Käse, sehr aufwendig und verlangt nach dem Einsatz von Enzymen.

Aktuell ist keine bahnbrechende Methode in Anwendung, um das Problem der Haltbarmachung professionell zu lösen. Versuche scheiterten bisher immer an der analytischen und mikrobiologischen Qualität.

Eine Milchpulverproduktion erfolgt generell in dafür entwickelten Fabriken. Diese Art Fabriken sind auf höchstem sanitärem Niveau entwickelt.

Ein Standardtrocknungswerk (wie zum Beispiel zur Herstellung von Milchpulver) kann Kamelmilch nur unter hohen Einbußen in der Qualität und Sensorik (Geschmack) pulverisieren. Darüber hinaus müssen standardisierte Vorbehandlungsanlagen (Homogenisierung und Pasteurisierung) der Trocknung vorgeschaltet werden.

Durch die Vorwärmebehandlung gibt es generell 10 % an Trockenmasseverlust zuzüglich des Energie- und Reinigungswasserverbrauches. Bei dem Einsatz von Standardtechnik würden dadurch 10 % der Kamele umsonst ihre wertvolle Milch geben. Das muss vermieden werden.

Vitamol setzt ein hochentwickeltes Zerstäubersystem, sowie Systemtechnik (Molekulare Dispersion (MD-Technologie)) ein, welches generell die Vorbehandlungsschritte überflüssig macht, sowie mindestens 40 % an Energie einspart.

Allein dadurch arbeitet die gesamte Erzeugerkette in der Summe um mindestens 15 % effektiver. Das hochentwickelte Zerstäubungsverfahren ermöglicht die Verarbeitung von verschiedensten Rohstoffen.

Beispielsweise kann ein Vitamol Trocknungswerk Tomatenpulver, Fischproteinpulver, Trüffelpulver, Eipulver oder pharmazeutische Pulver parallel zum Kamelmilchpulver oder auch in einer separaten Linie produzieren.

Das ist ein wichtiger Aspekt im Projekt, wenn man bedenkt das Kamele mindestens 5 Jahre alt sein müssen um die begehrte Milch zu geben.

Darüber hinaus kann es Schwankungen in der Milcherzeugung oder in der Kamelfluktuatation geben, welche das Trocknungswerk durch Herstellung anderer Produkte unkompliziert kompensieren kann.

Vitamol bietet das modernste und flexibelste Trocknungswerk um die Auslandsmärkte mit dem absolut qualitativ hochwertigstem Kamelmilchpulver zu versorgen.

Die Fabrik ist technologisch in Deutschland entwickelt worden, diese Fabrik wird in Marokko auf deutschem Qualitätsniveau gebaut und betrieben.

Das ist eine der wichtigsten Voraussetzungen zur Zertifizierung durch namhafte Lebensmittelkonzerne.