SÜTŐTÖKPÜRÉ FELDOLGOZÁSA



Berendezés

Waukesha Cherry-Burrell Votator II
Kapartfalú hőcserélő

Iparág / alkalmazási terület

Egy élelmiszeripari feldolgozó olyan sütőtökpürét kezel, amelyet hőkezelnek, ömlesztett szállításhoz lefagyasztanak, majd a további feldolgozás előtt felengednek.

A pürének meg kell őriznie stabil állagát, viszkozitását és homogenitását a tiszta és pontos töltés, valamint a további feldolgozási műveletek megbízható végrehajtása érdekében.

A fagyasztás és felengedés felboríthatja a rost- és vízfázis közötti egyensúlyt, ami a termék instabilitásához vezethet.

Probléma

Felengedés után a sütőtökpüré szemcsés állagúvá és alacsony viszkozitásúvá vált, valamint látható fázisszétválás jelentkezett.

Az így kapott termék túl folyékonnyá vált a szabályozott adagoláshoz, ami kifolyást és nehézkes kezelést okozott a szállítószalagokon.

Ez rontotta a termék minőségét, és további veszteséget okozott a töltés és az azt követő feldolgozás során.

**A vállalat neve titoktartási okokból nem kerül nyilvánosságra.*

Megoldás

Egy hibrid hőkezelési folyamatot alakítottak ki Waukesha Cherry-Burrell Votator II kapart felületű hőcserélők és csöves hőcserélő-technológia együttes alkalmazásával. A pürét kapartfalú hőcserélő-technológiával (SSHE) újramelegítik, ami elősegíti a sütőtök rost- és vízfázisának újbóli homogenizálását, majd szabályozott lépésekben lehűtik.

A kapartfalú egységek pontos hőmérséklet-szabályozást biztosítanak, és fenntartják a termék homogenitását a kritikus melegítési és végső hűtési szakaszok során.



Eredmény

Az újbóli feldolgozást követően a sütőtökpüré sima, krémes és stabilabb állagúvá válik. A jobb viszkozitás és homogenitás tisztább és pontosabb adagolást tesz lehetővé a pitealapokba, valamint megbízhatóbb terméktovábbítást biztosít a további feldolgozóberendezésekben.

A kisebb kifolyás és termékveszteség növeli a termelés hatékonyságát, miközben hozzájárul az egyenletesebb késztermékminőséghez. Összességében a Votator II szabályozott hőkezeléssel helyreállítja a felengedett sütőtökpüré kívánt állagát és stabilitását.

+36 1 454 3080
axflow@axflow.hu
Bilk Logisztikai Központ, B1 ép. Európa utca 6.
1239 Budapest, Magyarország

KATTINTSON IDE AJÁNLATKÉRÉSHEZ

AxFlow
fluidity.nonstop

AHU/CS/HU/1575/1026 fluidity.nonstop® az AxFlow csoport bejegyzett védjegye.