

LIVSMEDEL

- Kortare torktider
- Jämn och hög produktkvalitet
- Produktkvaliteten bibehålls under

Kontrollerat klimat

Vid både produktion, torkning samt lagring av många livsmedel kan man dra stora fördelar av torrluft. DST tillhandahåller flexibla luftavfuktare som kan kundpassas för att kunna garantera exakt rätt klimat.

Torra produkter

Vid tillverkning eller lagring av torra produkter, som t.ex. soppor och buljonger är det viktigt att avfukta lokalerna eftersom ingredienserna annars kan klumpa sig vid blandning eller i förpackningarna. Produktionskvaliteten säkras och man kan hålla samma produktionsstakt hela året om.

Spraytorn och pneumatiska transportsystem

Vid torkning av produkter i spraytorn (även fluidiserade bäddar) kan man med fördel förtorka huvudluften. Därmed undviks säsongsvariationer i produktionskapaciteten. Innan produkten packas kylls den i ett kylsteg. Om kylluften torkas undviks återuppfuktning av produkten.

Luft som används i pneumatiska system kan torkas för att förhindra uppfuktning och igensättning av transportör. Är luften inte förtorkad finns risk att det torkade pulvret återfuktas då det kylls ned.

Lagring av ost för mognad

Vid lagring av ost för mognad är det viktigt för ostens kvalitet och smak att hålla temperatur och fukt inom snäva intervall.



Torkning

Vid torkning av livsmedel uppnås högre och jämnare kvalitet om torkningen sker vid lägre fuktighet. Kvaliteten blir högre och smakämnen bibehålls i en högre grad.

Referenser

England: Cadbury, Monkhill, Pontefract.
Brittish Sugar.

Sverige: Kraft Foods, Milko, Arla, Norrmejerier,
Danisco Sugar, Leksandsbröd, Vika knäckebröd,
Swedish meats, Karlshamns oils o fats, Carlsberg
AB, Falköpings mejeri,

Polen: Kraft General Foods, Cykoria S.A.

Switzerland: Unilever GmbH, Knorr AG

Exempel på installation

Ostproduktion i Slovakien

MILEX är ett traditionellt Slovakiskt mejeriföretag som har tillverkat mejeriprodukter sedan 30 år tillbaka. De tillverkar bland annat färdigskurna ostskivor som levereras till hamburgerkedjor och restauranger. Tillverkning-en går till så att man håller 1,5 mm mjukost på en kyld cylinder som håller 8°C, så att osten kylls ned. Produkten skärs sedan till rätt storlek.

Kondensproblem

På kalla ytor uppstår lätt kondens om luften som kommer i kontakt med ytan har en daggpunkt som ligger över den kalla ytans temperatur. Under produktionen av ostskivor uppstod kondens på cylindrarna vilket gjorde att ostbitarna föll av. Kondens kan också öka risk för bakterietillväxt.

En skräddarsydd avfuktaranläggning

För att kunna garantera produktionen av ostskivor installerades ett avfuktningsaggregat som styr daggpunkt i lokalen till att alltid vara lägre än kylcylinderns yttemperatur, därigenom undviks kondens och mjukosten faller inte av cylindern.

Goda resultat

Efter installationen av DST-avfuktaren uppnådde MILEX önskat klimat i produktionslokalen. Minimikravet var 18°C/40 % RF men man hade endast 6 % RF i rummet innan produktionen startade och maximalt 8°C/30 % RF under full produktion med fuktlast från 10 personer samt från boxar med varm smält ost. Idag fungerar produktionen utmärkt utan kondensproblem.

Den bakteriedödande SSCR-H rotorn

Avfuktaren var också utrustad med SSCR-H rotorn. SSCR-H är en sorptionsrotor som både eliminerar bakterier och effektivt hindrar vidare bakterietillväxt. Ytan är impregnerad med silver. SSCR-H har ett effektivt torkdjup och är utvecklad främst för livsmedels- och läkemedelsindustrin.



RZ-071 med EH-3 styrning, installerad på MILEX i Slovakien.



Ostproduktion på MILEX.