

Rozwiązania dla przemysłu serowarskiego

Air Liquide oferuje rozwiązania dla wszystkich producentów serów, niezależnie od wielkości, metod produkcyjnych czy oferowanego asortymentu.

Air Liquide, jako dostawca innowacyjnych rozwiązań, wspiera cały Państwa proces produkcji, poczynając od przygotowania surowców do transportu gotowego produktu.

Potrzeba...	... Oczekiwane korzyści...	... Nasze rozwiązania
Innowacje produktu	Tworzenie produktów w innowacyjnych kształtach	Kształtowanie (porcje, kule...)
Bezpieczeństwo żywności	Ograniczenie rozwoju bakterii	Szybkie chłodzenie
	Ograniczenie rozwoju pleśni	Usuwanie tlenu z mleka
Konserwowanie żywności	Ochrona produktów przed utlenianiem	Usuwanie tlenu z mleka
	Wydłużenie okresu trwałości produktów	Zobojętnianie atmosfery zbiorników lub gotowych produktów
		Szybkie chłodzenie
Czysta etykieta	Zmniejszenie użycia dodatków chemicznych	Mrożenie
		Atmosfery ochronne MAP
		Atmosfery ochronne MAP
Wgląd	Poprawa wyglądu opakowania	Atmosfery ochronne MAP
Organoleptyka	Poprawa smaku produktów	Chłodzenie twarogu
Kształtowanie / wygoda użycia	Przygotowanie produktów gotowych do spożycia oraz produktów w jakości IQF	Mrożenie IQF
	Operowanie produktami delikatnymi i kruchymi	Mrożenie powierzchniowe sera
	Plasterkowanie lub wiórowanie	Kontrola temperatury
Proces produkcji	Regulowanie zakwaszania mleka	Standaryzacja pH
	Poprawa precyzyjności dozowania i ważenia	Mrożenie powierzchniowe sera
	Poprawa wydajności procesu produkcji sera	
Magazynowanie	Optimalizacja planowania przez zmiany w terminach produkcji	Mrożenie skrzepów/ziarna
Gaz zgodny z wymaganiami przemysłu spożywczego	Gaz użyty jako składnik produktu	Gama produktów ALIGAL™
	Gaz jako czynnik pomocniczy podczas produkcji	Gama produktów ALIGAL™
Czysty gaz	Gazy laboratoryjne	Gama produktów ALPHAGAZ™
Ochrona środowiska	Podniesienie wydajności oczyszczalni biologicznej	Nexelia™ dla biologicznego oczyszczania ścieków
	Kontrola pH	Nexelia™ dla regulacji pH
Ograniczenie transportu	Zmniejszenie zanieczyszczeń (hałasu, emisji CO ₂ , CFC) w łańcuchu chłodniczym	Transport chłodniczy / Carbofresh



Bycie innowacyjnym



Zachowanie jakości



Korzyści dla zdrowia



Opracowanie produktu



Optimalizacja procesu



Dostarczenie rozwiązania



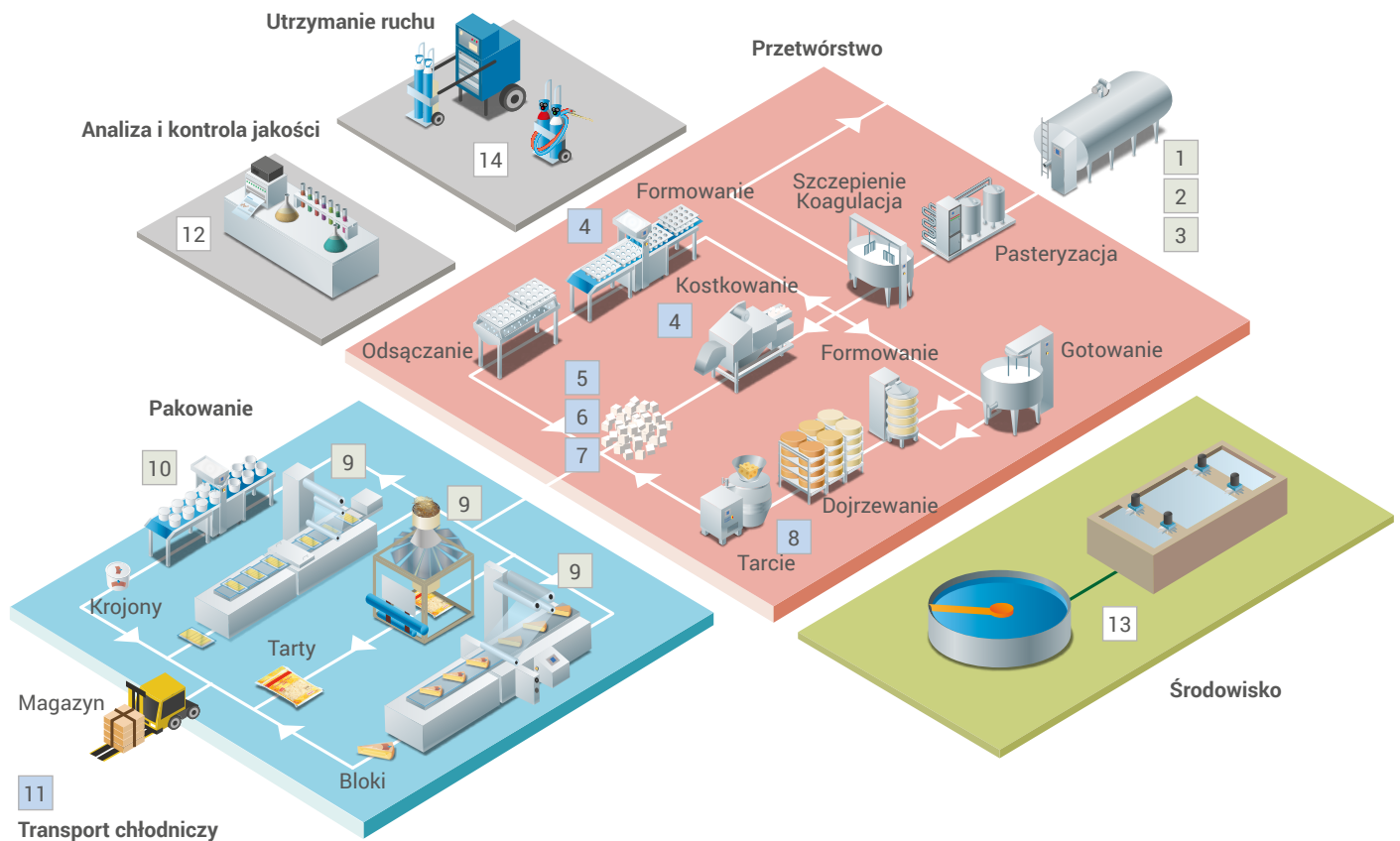
Poszanowanie środowiska

ALIGAL™ – szeroka gama gazów do przemysłu spożywczego

Gazy spożywcze ALIGAL™ spełniają najwyższe standardy jakości i bezpieczeństwa zgodne z ISO 22000, a usługa SERVITRAX™ zapewnia pełną identyfikowalność produktu w czasie całego łańcucha dostaw. Spełniamy wszelkie wymogi niezależnie od sposobu dostawy gazu (gazy sprężone, gazy ciekłe, produkcja on-site).

Nexelia™ – kompleksowa oferta Air Liquide

Rozwiązanie to obejmuje najlepszej jakości gazy spożywcze ALIGAL™, najnowocześniejsze urządzenia aplikacyjne i pełną gamę specjalistycznych usług: audyty, szkolenia, analizy produktów i procesów oraz wsparcie techniczne.



Nasze rozwiązanie	Gaz	Urządzenia
1 – Usuwanie tlenu z mleka	ALIGAL™ 1	Spargery, dyfuzory
2 – Inertyzacja zbiorników	ALIGAL™ 1	SYSTEM-VE/VEM
3 – Standaryzacja pH	ALIGAL™ 2	ALIGAL™ Carbostat
9 – Pakowanie w atmosferze ochronnej (MAP)	ALIGAL™ 1, 2, 3, 12, 13, 15, 27, 28	
10 – Inertyzacja gotowego produktu	ALIGAL™ 1 lub 2	
4 – Mrożenie powierzchniowe dla utwardzenia produktów	ciekły ALIGAL™ 1 lub 2	Tunele, szafy kriogeniczne
5 – Szybkie chłodzenie	ciekły ALIGAL™ 1 lub 2	Tunele, szafy kriogeniczne
6 – Mrożenie	ciekły ALIGAL™ 1 lub 2	Tunele, szafy kriogeniczne
7 – Mrożenie IQF	ciekły ALIGAL™ 1 lub 2	Tunele, szafy kriogeniczne, urządzenia rotacyjne
8 – Kontrola temperatury	ciekły ALIGAL™ 1 lub 2	Dysze dozujące
11 – Transport chłodniczy	ciekły ALIGAL™ 2	Transport chłodniczy / Carbofresh
12 – Laboratorium i analizy	ALPHAGAZ™	ALPHAGAZ™
13 – Biologiczne oczyszczanie ścieków	tlen	TURBOXAL lub VENTOXAL
14 – Utrzymanie ruchu	ARCAL™, FLAMAL™	

ALPHAGAZ™ sprężony
 ALPHAGAZ™ ciekły