

Przetwarzanie składników żywności

Rozwiązanie zapewnia:

- poprawioną funkcjonalność składników,
- optymalizację procesu,
- wszechstronną, najnowocześniejszą technologię,
- obniżone nakłady inwestycyjne.



Wyzwania branży

Firmy przetwarzające składniki żywności są pod coraz większą presją, aby produkować bardziej naturalne, zdrowsze składniki, by sprostać wymaganiom konsumentów w zakresie czystszej etykiety. Producenci ci muszą nadal dostarczać innowacyjne produkty o zwiększonej funkcjonalności i lepszej jakości, ponieważ detaliści stale wywierają presję cenową na łańcuch żywności.

W rezultacie firmy zajmujące się przetwarzaniem składników żywności muszą opracować bardziej wyrafinowane receptury oparte na wykorzystaniu innowacyjnych składników, a także zoptymalizować procesy produkcyjne, aby zapewnić precyzyjne dawkowanie, większą elastyczność oraz wysoką wydajność.

Niezależnie od Państwa potrzeb, **Nexelia™ dla przetwarzania składników żywności** oferuje pełną gamę rozwiązań, które pomogą Państwu osiągnąć cele.

Rozwiązanie

Nexelia™ dla przetwarzania składników żywności to kompleksowe rozwiązanie, które obejmuje najlepsze gazy o jakości spożywczej ALIGAL™, najnowocześniejsze urządzenia aplikacyjne oraz wsparcie techniczne wraz z dedykowanym programem optymalizacji zużycia czynników kriogenicznych. Podobnie jak dla wszystkich rozwiązań pod marką Nexelia™, ściśle współpracujemy z Państwem, by wstępnie zdefiniować wyniki i dążymy do ich osiągnięcia.

Nexelia™ dla przetwarzania składników żywności koncentruje się na procesach krzepnięcia, stabilizacji

i kapsułkowania – kluczowych etapach procesu produkcji proszku. Nasze rozwiązania są skierowane przede wszystkim do producentów oferujących tłuste i lepkie produkty, które mogą stać się niestabilne w temperaturach dodatnich (temperaturze otoczenia).

Zalety dla użytkownika

▪ Poprawiona funkcjonalność surowców

Nasze rozwiązania kriogeniczne pozwalają opracowywać bardziej innowacyjne receptury i uzyskać w pełni stabilne produkty w proszku w temperaturach otoczenia, które są odporne na zbrylanie i mają dłuższy okres przydatności do spożycia.

▪ Zoptymalizowane procesy produkcyjne

Kriogenicznie przetworzone surowce są łatwiejsze do dozowania i dalszego przetwarzania ze względu na ich właściwości płynięcia. Dzięki poprawie stabilności składników można zwiększyć moce produkcyjne Państwa urządzeń.

▪ Elastyczne, łatwe do czyszczenia urządzenia

Opracowaliśmy najnowocześniejsze technologie dla krzepnięcia, stabilizacji i kapsułkowania, które można dostosować do wielu typów produktów, zapewniając jednocześnie większą elastyczność, mniejsze wymiary urządzeń i krótszy czas czyszczenia.

▪ Obniżone nakłady inwestycyjne

Nasze technologie wymagają niskich nakładów inwestycyjnych, zwłaszcza w porównaniu do konkurencyjnych technologii, takich jak wieże chłodzące lub suszenie rozpyłowe. W rezultacie producenci mogą prowadzić złożone procesy bez ogromnych nakładów finansowych.

Nasza oferta

Nexelia™ dla przetwarzania składników żywności obejmuje:

• Dostawy gazów jakości spożywczej:

ALIGAL™ jest marką gazów Air Liquide, zgodnych z lokalnymi specyfikacjami spożywczymi, przepisami i normami branżowymi, w tym certyfikatem ISO 22000 dla produkcji, magazynowania i dystrybucji.

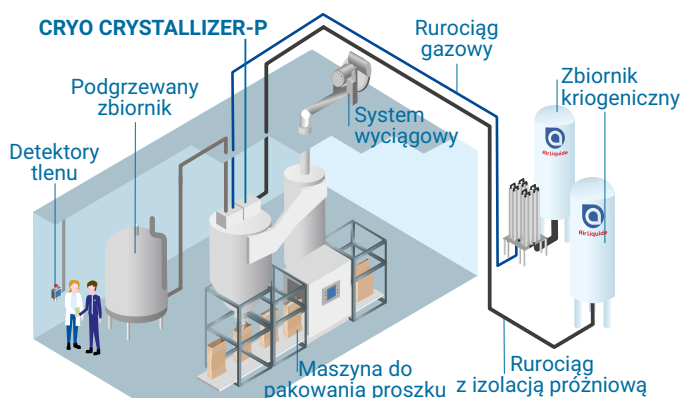
• Wiedza specjalistyczna z zakresu procesów i serwis:

Air Liquide zapewni pełne wsparcie oferowanych technologii dla przetwarzania składników żywności, od projektu proponowanego rozwiązania, aż po jego wdrożenie i uruchomienie.

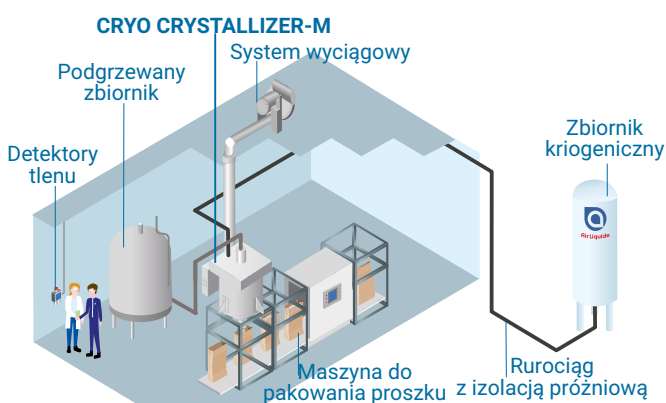
• Najnowocześniejsze urządzenia aplikacyjne:

Air Liquide oferuje specjalnie zaprojektowane urządzenia aplikacyjne, które zostały idealnie dopasowane dla procesów krzepnięcia, stabilizacji i kapsułkowania:

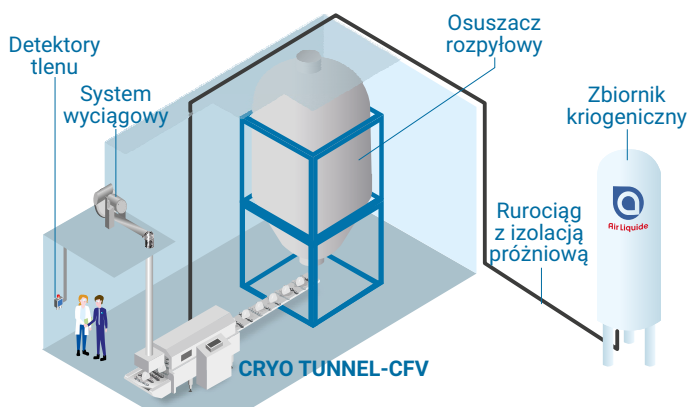
- **CRYO CRYSTALLIZER-P:** jednostka krystalizacji tłuszczu dla procesu krzepnięcia o zdolności produkcyjnej ~1000 kg/h,



- **CRYO CRYSTALLIZER-M:** monodispersyjny krystalizator kropli dla procesu krzepnięcia, o zdolności produkcyjnej 200 kg granulek/godzinę,



- **CRYO TUNNEL-CFV:** tunel kriogeniczny specjalnie dostosowany dla procesu stabilizacji.



Przykłady

Wyniki projektów realizowanych w dwóch różnych zakładach klientów:

- ulepszona funkcjonalność składników żywności w celu wytworzenia sypkiego proszku, stabilnego w temperaturze otoczenia i o dłuższym okresie trwałości,
- zoptymalizowane procesy produkcyjne:
 - **Klient A:** produkcja wewnętrzna zapewniająca lepszą identyfikowalność i zoptymalizowaną produkcję przy obniżonych kosztach,
 - **Klient B:** zredukowano zarówno czas produkcji, jak i koszty dzięki krótszym cyklom produkcyjnym.

Parametry		
	Klient A	Klient B
Docelowy produkt	Wysokowartościowe, specjalistyczne tłuszcze roślinne	Składniki żywności o dużej zawartości tłuszczu
Wyzwania	Złożony łańcuch dostaw ze względu na zewnętrzny proces przetwarzania, klient chciał produkować składniki o wyższej wartości	Proces produkcyjny był długi, pracochłonny i energochłonny
Rozwiązania Air Liquide		
Technologie aplikacyjne dla	krzepnięcia	stabilizacji
Dostarczane urządzenie	CRYO CRYSTALLIZER-P	dostosowany CRYO TUNNEL-CFV
Wyniki		
Wynik	Składniki o wyższej wartości i korzystny bilans ekonomiczny dzięki produkcji na miejscu (rezygnacji z outsourcingu)	Dodatni bilans ekonomiczny ze względu na krótszy cykl produkcyjny
CAPEX	< 400 tys. EUR	< 200 tys. EUR

Kontakt

Air Liquide Polska Sp. z o.o.
ul. Jasnogórska 9, 31-358 Kraków
tel.: +48 12 627 93 00
e-mail: airliquide.polska@airliquide.com

pl.airliquide.com



Grupa Air Liquide, obecna w 60 krajach, zatrudniająca około 66 500 pracowników i obsługująca ponad 4 miliony klientów i pacjentów, jest światowym liderem w dziedzinie gazów, technologii i usług dla przemysłu i ochrony zdrowia.