



Krem Peynir UHT Sistemi Cream Cheese UHT System

-Ham Madde Hazırlığı

Talep edilen koşullarda kalite kontrolleri yapılmış, öğütülme ve homojenleştirme işlemleri tamamlanmış, metal dedektörlerden geçirilerek taraması yapılmış, tartım gibi ön işlemleri bitirilmiş olan üretilmesi planlanan ürün; ham peynir, tereyağ, katı-sıvı yağlar, çeşitli tozlar ve suyun karışımı ile oluşmaktadır.

-Proses İşleme

1-Ön Isıtma/Homogenleştirme

Batch ısıtma sisteminde, doğrudan buhar enjeksiyonu ile ısıtma ve emülsifiye etme, kesme, karıştırma, havasını alma gibi tüm işlemler tek bir ünite(KR-500) yapılır.

2-UHT

UHT günümüz teknolojisinde bir çok farklı ürünü aynı sistemde işleyebilme ve üretebilme kapasitesine sahip son teknoloji sistemlerdir. Bu sistemde üretilen ürünler 145 C'ye kadar ısıtılabilirdiği için raf ömürleri muadillerine göre iki kat daha fazladır. Uzatılan bu raf ömrü süreleri için UHT sistemi kullanılmaktadır. Isıtma sonrası sıcaklıktan dolayı borularda oluşan yapışmayı engellemek için ürün ile temas eden boru yüzeyleri PTFE(teflon) kaplanmıştır.

Dolum öncesinde, kontrollü vakum ile ürünün soğutulması ve havasının alınması gerekmektedir. Devamında ürün yapısının tekrar oluşturulması ve viskozite gelişimi için kremleştirme tankı kullanılır. Kremleştirme Tankı viskozite izleme donatılı, yüksek verimli bir karıştırma elemanıdır.

CIP, buhar filtrasyonu, ürün filtrasyonu sistemleri için ilave modüller mevcuttur.

-Raw Material Preparation

The product, of which the grinding and homogenization processes have been completed, the screening has been done by passing through metal detectors, the pre-processing such as weighing has been completed, and planned to be produced under the requested conditions, consists of a mixture of raw cheese, butter, fat and oils, various powders and water.

-Processing

1-Pre-Heating/Homogenization

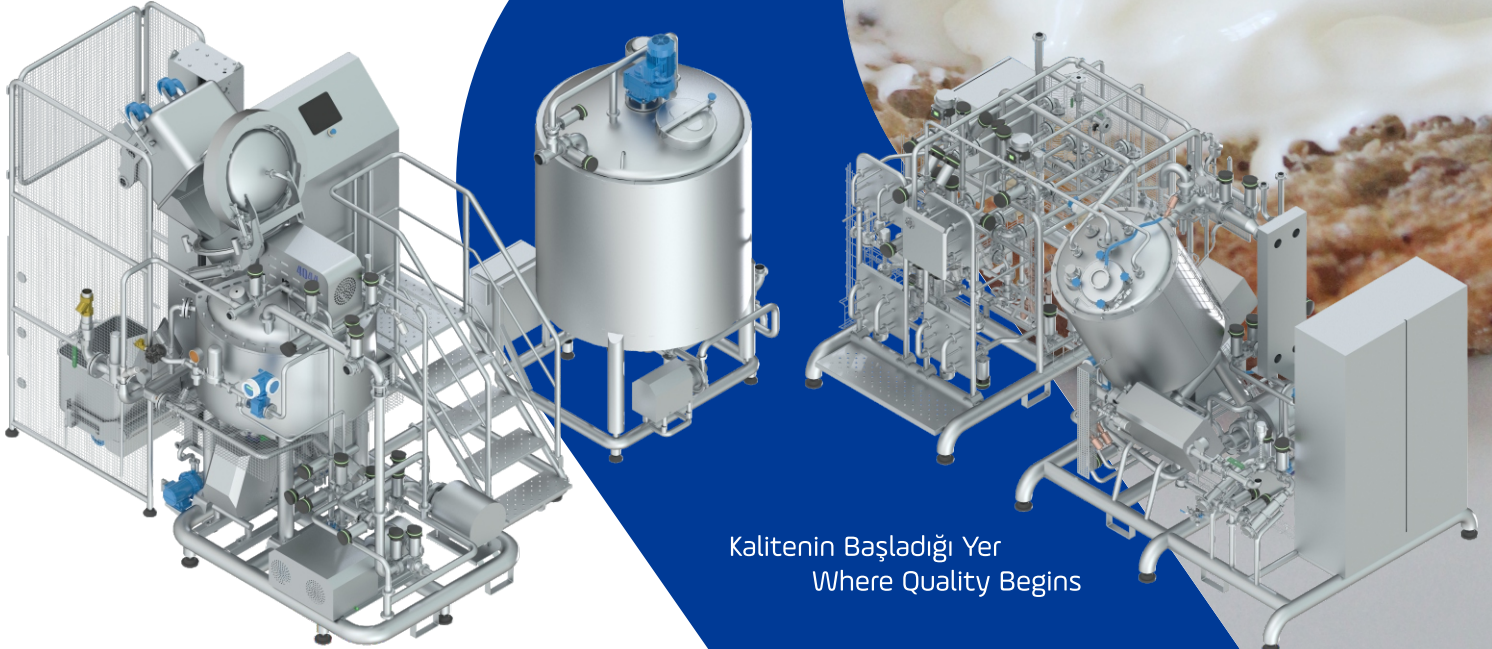
In the batch heating system, all processes such as heating with direct steam injection and emulsification, cutting, mixing and deaeration are made in a single unit (KR-500).

2-UHT

UHT is a state of the art system that has the capacity of processing and producing many products in the same system. The products produced in this system has twice the shelf life compared to its equivalents because of heating up to 145 °C. UHT is used for this extended shelf life durations. To prevent the adhesion in the pipes due to temperature after the heating, the pipe surfaces contacting with the product are coated with PTFE (Teflon).

The product is required to be cooled and deaerated with controlled vacuum before the filling. Afterwards, the creaming tank is used to reconstruct the product structure and to improve the viscosity. The Creaming Tank is a highly efficient mixing element equipped with viscosity monitoring.

Additional modules for CIP, steam filtration, product filtration are available.



Kalitenin Başladığı Yer
Where Quality Begins

