

Membran-tech (UF)

Μονάδα υπερδιήθησης για παραγωγή στραγγιστής γιαούρτης
Ultrafiltration plant for Greek yogurt production

Greek yogurt,
new
technology

SYNELCO
Τεχνική & Εμπορική Εταιρεία

Λεωφ. Ελ. Βενιζέλου 67, 176 71. Καλλιθέα
67, El. Venizelou Ave., 176 71, Kallithea, Greece
Tel.: +30 210 8222354, www.synelco.com, e-mail: info@synelco.com

SYNELCO
Technical & Commercial Co.



Membran-tech (UF)

Η μέθοδος παραγωγής στραγγιστής γιαούρτης με τη τεχνολογία της υπερδιήθησης, βασίζεται στη διαδικασία διαχωρισμού των μορίων των συστατικών του αρχικού προϊόντος ανάλογα με το μέγεθος τους. Το συγκρότημα **Membran-tech (UF)** λειτουργεί με τη μέθοδο της διήθησης εφαιπτομενικής ροής, χρησιμοποιώντας μεμβράνες υπερδιήθησης τύπου spiral wound.

The greek yogurt production with ultrafiltration technology is based on a separation process working at molecular level. The **Membran-tech (UF)** plant operates with cross flow filtration, using ultrafiltration spiral wound membranes. Lactose, salts and acids pass through the membranes, while proteins and fat are retained and thereby the feed is concentrated to the desired product.

Τα συγκροτήματα **Membran-tech (UF)** είναι πλήρως αυτόνομα επί ενιαίας ανοξείδωτης βάσης, προσφέροντας στους πελάτες μας πολλά πλεονεκτήματα, όπως η εξοικονόμηση χώρου, σύντομο χρονικό διάστημα εγκατάστασης, εύκολη συντήρηση και αντικατάσταση των μεμβρανών. Τα συγκροτήματα είναι πλήρως αυτοματοποιημένα, διαθέσιμα σε διάφορα μεγέθη/δυναμικότητες. Τα συγκροτήματα είναι προ-καλωδιωμένα και δοκιμασμένα με νερό πριν από την παράδοση, έτοιμα για παραγωγή.

Membran-tech (UF) systems are fully self-contained and skid-mounted, providing our customers with several benefits such as space saving, short installation time, easy maintenance and membrane replacement. The units are fully automated, available in various sizes/capacities. The units are fully tested prior to delivery and come fully cabled ready for production.



Πλεονεκτήματα

Πλεονεκτήματα της Υπερδιήθησης στη παραγωγή στραγγιστής γιαούρτης:

- Απαλή και κρεμώδη υφή στο τελικό προϊόν.
- Βελτιωμένη γεύση του τελικού προϊόντος.
- Αυξημένη απόδοση έως 5%, λόγω της υψηλής συγκράτησης οροπρωτεϊνών.
- Ποσοστό σε λιπαρά του τελικού προϊόντος από 0,1% έως 10%, χωρίς επίπτωση στη ποιότητα που προέρχεται από τη προσθήκη κρέμας μετά τη συμπύκνωση.

Advantages

Benefits of ultrafiltration in Greek yogurt production:

- Smooth and creamy texture of the final product.
- Improved taste of the final product.
- Increased yield up to 5%, due to high retention of the whey proteins.
- Fat content from 0,1% to 10%, with no effects on quality that come by adding cream after concentration.