

Membran-tech (UF)

Μονάδα υπερδιήθησης γαλακτοκομικών προϊόντων
Ultra filtration unit for dairy applications



SYNELCO
Technical & Commercial Co.



Membran-tech (UF)

Το **Membran-tech (UF)** είναι μία μονάδα υπερδιήθησης που χρησιμοποιείται στη βιομηχανία γαλακτοκομικών προϊόντων για την τυποποίηση της πρωτεΐνης γάλακτος για τυροκόμηση, τη συμπύκνωση της πρωτεΐνης τυρογάλακτος, καθώς και τη μείωση λακτόζης στο γάλα.

Η SYNELCO έχει τη δυνατότητα να προμηθεύσει τους πελάτες της με πιλοτική μονάδα για δοκιμαστική παραγωγή και ανάπτυξη προϊόντων στις εγκαταστάσεις τους.

Membran-tech (UF) is an **Ultra-filtration** plant which is used in the dairy industry for protein standardisation of cheese milk, protein concentration of whey, as well as lactose reduction of milk.

Membran-tech (UF) systems are fully self-contained and skid-mounted, available in various sizes / capacities. The units are fully tested prior to delivery and come fully cabled ready for production.

SYNELCO offers a pilot plant unit for product testing and process development at your plant site.

Πλεονεκτήματα

Οφέλη της τυποποίησης πρωτεΐνης στην τυροκομία:

- Αυξημένη απόδοση του παραγόμενου τυροπήγματος.
- Μειωμένη κατανάλωση πυτιάς.
- Ελάχιστη φύρα πήγματος και μηδαμινή απώλεια λίπους στο τυρόγαλα.
- Καλύτερος έλεγχος της διαδικασίας τυροκόμησης και σταθερή ποσότητα τυροπήγματος από τους τυρολέβητες.
- Η αφαίρεση της τέφρας και της λακτόζης βελτιώνει την πήξη, τη γεύση και την υφή του τελικού προϊόντος.
- Σταθερή ποιότητα κατά την διάρκεια όλης της χρονιάς.
- Παραγωγή λιγότερου τυρογάλακτος.
- Αύξηση της παραγωγικής ικανότητας των υφιστάμενων τυρολεβήτων.

Οφέλη από την συμπύκνωση της πρωτεΐνης τυρογάλακτος:

- Αυξημένη απόδοση του παραγόμενου πηγματος.
- Εξοικονόμηση ενέργειας λόγω της μείωσης κατανάλωσης ατμού.
- Παραγωγή λιγότερου ορού τυρογάλακτος.
- Αύξηση της παραγωγικής ικανότητας των υφιστάμενων βραστήρων μυζήθρας.

Advantages

Benefits of protein standardization in cheese making:

- Increased yield of curd from cheese vats.
- Less rennet consumption.
- Lower fines and fat loss at whey.
- Better control of the cheese process and constant curd quantity from cheese vats.
- Removing parts of minerals and lactose improves coagulation, the flavor and the texture of the final products.
- Constant quality all the year around.
- Production of less whey.
- Increase of the existing cheese vats' production.

Benefits of protein concentration in whey:

- Increased yield of curd from whey cheese vats.
- Energy saving due to reduce of steam consumption.
- Production of less whey residue.
- Increase of the existing whey cheese vats' production.
- Saving transport cost in the case that the concentrated whey is transferred to other factories.

SYNELCO

Τεχνική & Εμπορική Εταιρεία

Λεωφ. Ελ. Βενιζέλου 67, 176 71 Καλλιθέα
67, El. Venizelou Ave., 176 71, Kallithea, Greece
Tel.: +30 210 8222354, Fax: +30 210 8222575
www.synelco.gr, e-mail: info@synelco.gr

