TÖÖDELDUD MOZZARELLA



Seadmed

Waukesha Universal Twin Screw (UTS)
Kaksikkruvipump

Tööstusharu / rakendus

Piimatööstusettevõte pumpab enne pakendamisetappi väga elastset töödeldud mozzarellat.

Juust on valmistatud nii, et see säilitaks head venivusomadused, mistõttu on selle sisemise struktuuri säilimine lõpptoote omaduste seisukohalt oluline.

Seetõttu tuleb pumpamisel minimeerida nihkejõude ja vältida vee eraldumist juustumassist.

Probleem

Töödeldud mozzarella on väga sidusa struktuuriga ning võib liigse mehaanilise koormuse mõjul kaotada oma elastsuse.

Pumba suur pöörlemiskiirus suurendab pumbakambris nihkejõude ja võib kahjustada soovitud venivuse eest vastutavat valgustruktuuri.

Liiga intensiivne pumpamine võib soodustada ka vee eraldumist, vähendades toote ühtlust ja mõjutades järgneva pakendamisprotsessi toimivust.

**Ettevõtte nime ei avaldata konfidentsiaalsuse tõttu.*

AxFlow
fluidity.nonstop

Lahendus

Valiti Waukesha Universal Twin Screw pump, mille suurus dimensioneeriti madalal pöörlemiskiirusel töötamiseks.

Selles rakenduses töötab pump pöörlemiskiirusel alla 400 p/min, vähendades nihkejõude, samal ajal kui kaksikkruvide pumpamispõhimõte liigutab elastset juustumassi sujuvalt läbi pumba.

Suurema pumbasuuruse valik võimaldab säilitada vajaliku tootlikkuse ka vähendatud pöörlemiskiirusel.



Tulemus

Madal pöörlemiskiirus võimaldab töödeldud mozzarellal säilitada pumpamise ajal oma elastsuse ja venivuse. Väiksemad nihkejõud aitavad vältida ka vee eraldumist ning tagavad pakendamisetappi jõudva toote ühtlasema struktuuri.

Stabiilne pumpamine säilitab juustu funktsionaalsed omadused, vähendamata seejuures tootlikkust. Kokkuvõttes tagab UTS väga elastse töödeldud mozzarella õrna ja kontrollitud pumpamise.

+372 697 2572
tere@axflow.ee
Pärnu mnt 388a | 11612 Tallinn, Eesti

KLIKI SIIA, ET KÜSIDA HINNAPAKKUMIST

AxFlow fluidity.nonstop

AET/CS/ET/1466/0826 fluidity.nonstop® on AxFlow grupi registreeritud kaubamärk