

НОВІТНЄ ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ВИРОБНИКІВ МАСЛОПЕРЕРОБНОЇ ПРОДУКЦІЇ УКРАЇНИ

Економічні умови, які змушують виробників маслоробної продукції України шукати шляхи підвищення ефективності виробництва шляхом створення нових, рентабельніших продуктів, що, в свою чергу вимагають застосування нової техніки і технології для їх виготовлення. При розробці таких продуктів витрати на їх виробництво знижуються в основному за рахунок застосування рослинних жирів в якості заміників молочного і зниження загального вмісту жиру. Виробляють їх в основному методом перетворення високожирних вершків.

Метою роботи є ознайомлення з новим українським маслоутворювачем, який розроблений підприємством "Тетра-ОТИЧ".

Маслоутворювач-вотатор (переохолоджувач жирової емульсії) призначений для вироблення усіх видів вершкового масла, у тому числі з рослинними жирами і зниженим вмістом жиру. Його можна також використовувати для виробництва різних видів маргарину. Апарат складається з трьох уніфікованих охолоджувальних циліндрів з відтіснювальними барабанами, що обертаються від загального приводу, і диспергатора. Його конструкція забезпечує індивідуальний режим термомеханічної обробки продукту на кожній стадії процесу маслоутворення: охолодження жирової дисперсії, перетворення фаз дисперсією і структуроутворення готового продукту. Значна перевага полягає в можливості застосування в цьому апараті різного холодоагенту: як крижаної води, так і сольового розчину. Основна відмінність існуючих конструкцій полягає в тому, що використовуються ефективніші методи технологічної обробки на кожній стадії маслоутворення, зокрема, інтенсивніші режими обробки при зверненні фаз і формуванні первинної структури масла. Це дозволяє отримувати продукт з дрібнозернистою кристалічною структурою в процесі спільної кристалізації молочних і рослинних жирів. Для остаточного перемішування і перетворення в однорідну масу продукт пропускають через диспергатор, встановлений біля виходу з другого циліндра. У ньому відбувається рівномірний розподіл жирових кульок за допомогою турбіни і подання продукту під тиском в третій циліндр, в якому він остаточно перемішується і далі спрямовується в приймальний пристрій. Залежно від продуктивності випускають декілька моделей маслоутворювача-вотатора: МСО - 100.1, МСО - 100.2, МСО - 100.3.

ТІММ, що має багаторічний досвід створення й виготовлення устаткування для переробки молока пропонує для роботи останні моделі універсальних установок марки Л5-ОМС для виробництва масла й маргарину продуктивність 500 до 2000 кг/годину. Установки виготовлені з нержавіючої сталі й експлуатуються в складі ліній виробництва масла з високожирних вершків або в складі комплектів по виробництву маргарину, що передбачає попереднє готування нормалізованої суміші.

АО «АТТИС» (Україна, Київ, вул. Янтарна 6) здійснює:

- постачання маслоготовлювачів з гарантією зі складу і під замовлення;
- монтаж і пуско налагодження обладнання;
- навчання персоналу з виготовленням готової продукції;
- монтаж молокопроводів і нержавіючої сталі.

Отже, за допомогою такої апаратури можна вирішити усі проблеми, що виникають при використанні рослинних жирів і отримувати продукт хорошої якості. А також у разі виробництва вершкового масла зниженої жирності, інтенсивна термомеханічна обробка цього апарату дозволяє "тонше" диспергувати вологу в готовому продукті, що сприяє отриманню масла з пластичною консистенцією навіть у разі його нетрадиційного складу.