

AxFlow präsentiert: fluidity.nonstop in der Joghurtproduktion

fluidity.nonstop in der Joghurtproduktion

Die Nachfrage nach Joghurt steigt von Tag zu Tag. Mittlerweile zählt es zu den beliebtesten fermentierten Milchprodukten und gilt als optimale Ergänzung zu einem hochwertigen und gesunden Ernährungsstil.

Um qualitativ hochwertige Produkte sicherzustellen, müssen Lebensmittelsicherheit und Hygiene in der gesamten Produktion und Abfüllung gewährleistet sein.

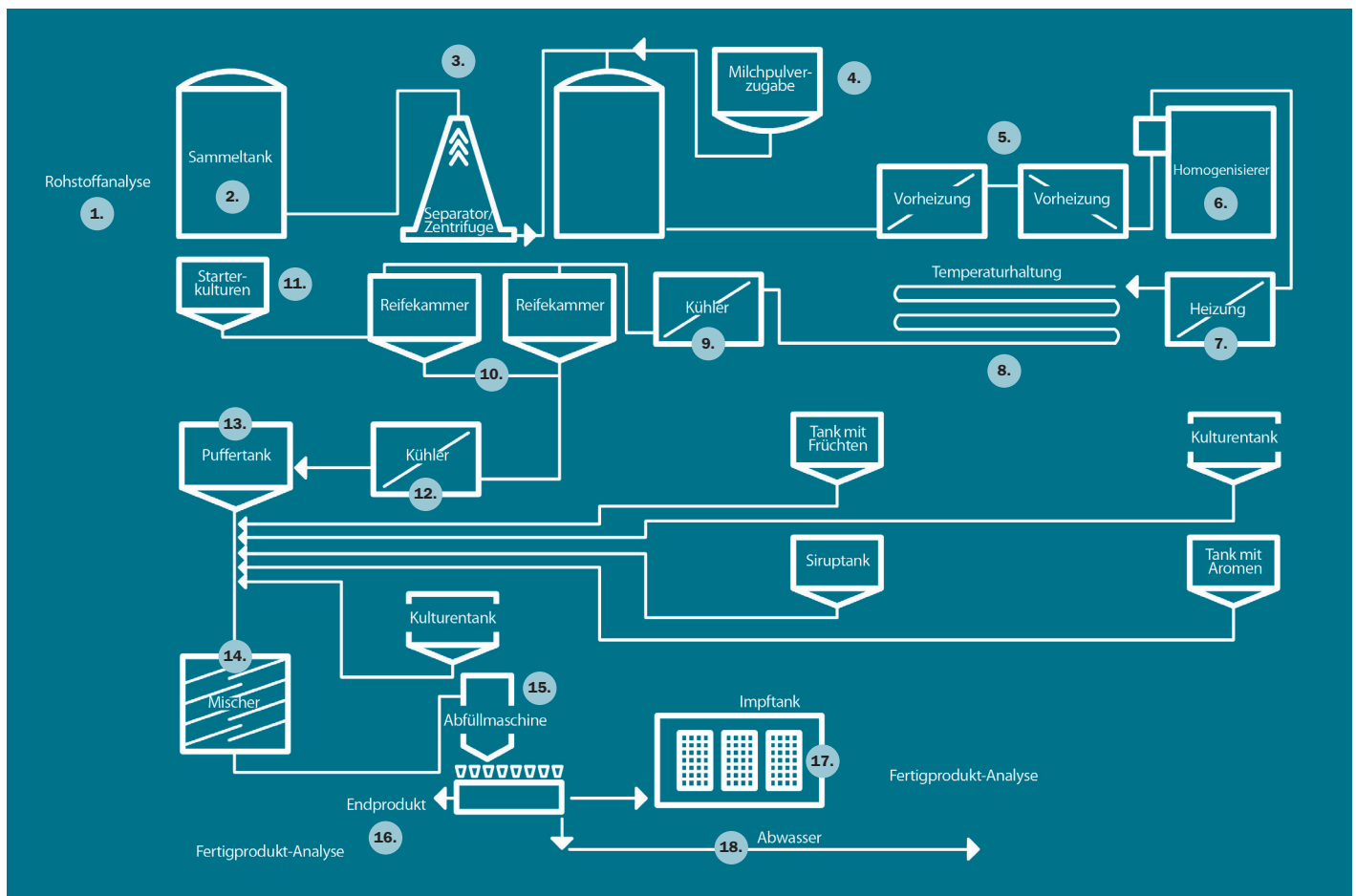
Jede Phase der Joghurtherstellung erfordert eine sorgfältige Auswahl und Kontrolle der Rohstoffe, der Verarbeitungsbedingungen und des Equipments.



AxFlow präsentiert: fluidity.nonstop in der Joghurtproduktion

Wie entsteht Joghurt?

Das Verfahren zur Herstellung von Joghurt umfasst unter anderem folgende Schritte:



- | | | | |
|----------------------------------|----------------------|---|--------------------|
| 1. Rohstoffanalyse | 6. Homogenisierung | 12. Kühlen | 15. Abfüllmaschine |
| 2. Sammel-tanks | 7. Heizung | 13. Puffertank | 16. Endprodukt |
| 3. Separation/
Zentrifugieren | 8. Temperaturhaltung | (Tank mit Früchten,
Siruptank, Kulturentank,
Tank mit Aromen) | 17. Impftank |
| 4. Milchpulverzugabe | 9. Kühlen | 14. Mischer | 18. Abwasser |
| 5. Erhitzen | 10. Reifekammer | | |
| | 11. Starterkulturen | | |

AxFlow präsentiert: fluidity.nonstop in der Joghurtproduktion

Was ist bei der Joghurtherstellung zu beachten?

- Üblicherweise erfordert die Joghurtproduktion mehrere kontrollierte Temperaturwechsel. Zunächst, um die Milch zu pasteurisieren. Dann erhält die Milch nach der Homogenisierung durch schnelles Abkühlen eine optimale Inkubationstemperatur, um die Kulturen am Leben zu erhalten. Danach ist schnelles Abkühlen notwendig, an das sich strikt temperaturkontrollierte Prozesse in Verpackung, Lagerung und Vertrieb anschließen.
- Joghurt gehört zu den scherempfindlichen Flüssigkeiten, weshalb immer eine schonende Förderung notwendig ist.
- Lebende Milchkulturen sind extrem empfindlich, deshalb ist eine schnelle, scherungsarme Förderung der empfindlichen Joghurtmasse wichtig.
- Maximales Produktionsvolumen ohne Qualitätsverluste



- Vorsichtiges Dosieren empfindlicher Früchte; je höher der Gehalt an ganzen Früchten, desto wertvoller.
- Unerlässlich ist eine zuverlässige Reproduzierbarkeit eines hochwertigen Endprodukts.
- Produktion mit Hygienegarantie
- Einfache, schnelle automatisierte CIP- und SIP-Reinigung
- Minimierung der Produktverluste durch kurze Leitungen



AxFlow präsentiert: fluidity.nonstop in der Joghurtproduktion

fluidity.nonstop – Lösungen von AxFlow



Schraubenspindelpumpen



Kreiselpumpen



Kreis- und Drehkolbenpumpen



Ventile



Wärmetauscher



Mischer



Homogenisatoren

Die Abwasserbehandlung ist integraler Bestandteil in der Nahrungsmittelproduktion. Unsere Lösungen können sowohl Exzentrerschnecken-, Druckluftmembran- oder Schlauchpumpen, als auch Mischer, Filter, Muncher und Grinder beinhalten.

Deshalb sollten Sie sich für AxFlow entscheiden



- Technische Unterstützung und Know-how
- Ersatzteile auf Lager
- Reparatur und Wartung
- Montage und Komplettssysteme
- Langjährige Erfahrung in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie



Weitere Auskünfte erhalten Sie gerne auf Anfrage

AxFlow GesmbH

Seering 2/2. OG · 8141 Premstätten

Telefon +43 316/68 35 09-0

Fax +43 316/68 34 92

E-Mail office@axflow.at · www.axflow.at



fluidity.nonstop® ist unser Versprechen und unsere Verpflichtung für ein Höchstmaß an Service und an eine beispiellose Qualität von Produkt, Leistung und Know-how. AxFlow ist Europas führender Anbieter von Pumpen und Pumpen-Know-how für die Prozessindustrie. Es ist unser Ziel, diese Position zu halten und auszubauen. Kontinuierlich arbeiten wir daran, Ihnen nur das Beste zu liefern.