

Portionnable à souhait

Cristallisation et granulation cryogéniques de liquides et de graisses

Dans l'industrie agro-alimentaire, les aliments liquides et les graisses sont souvent employés comme ingrédients pour des produits devant être transformés. Si la graisse se présente sous forme de blocs, le dosage est compliqué et difficilement automatisable. Par contre, si la graisse se présente sous forme de poudre, elle peut être facilement portionnée et dosée.

L'emploi de gaz cryogéniques dans les processus de granulation et de pulvérisation permet la fabrication de produits stables, portionnables et de grande qualité. Même pendant un stockage de longue durée, le produit ne s'agglutine pas.

La granulation et la pulvérisation cryogéniques peuvent également être employées pour les liquides aqueux. Ceci permet de fabriquer des boulettes, des poudres ou des granulés aqueux congelés. Ils sont stockés, congelés et transformés sous leur forme congelée ou bien ils sont ensuite lyophilisés.

Grâce à la granulation cryogénique, des granulés fins peuvent être obtenus avec une répartition de la taille des particules très précise. Ceci est notamment un facteur de qualité important pour la lyophilisation de cultures microbiologiques.





La granulation et la pulvérisation permettent la production de produits stables, portionnables et de qualité supérieure.

Granulés de liquides aqueux

Exemples

Sauces, sirops, soupes, mélanges pour crèmes glacées, cultures microbiologiques

Équipements

Spheronizer™, Cryodrop™, Crust Flow V™, Crust Flow P™

Avantages

- portionnables à souhait
- augmentent la durée de conservation des produits facilement périssables
- améliorent la qualité du mélange dans les processus ultérieurs
- permettent de nouvelles formes de produits et des innovations
- lyophilisation ultérieure possible

Cristallisation des graisses fondues et en suspension

Exemples

Graisses solides, graisses végétales saturées, ingrédients de base de cuisson, fractions de graisses, agents stabilisateurs et émulsifiants, nappages et chocolats

Équipements

Spheronizer™, Cryodrop™, Crust Flow V™, Crust Flow P™

Solutions sur mesure adaptées aux besoins spécifiques de nos clients

Avantages

- produit stable
- portionnable à souhait
- également adaptée à des lots de petite taille
- qualité du mélange améliorée dans les processus ultérieurs

Carbagas

Hofgut, 3073 Gümligen

Tél. 031 950 50 50

Fax 031 950 50 51

lebensmittel.info@carbagas.ch

www.carbagas.ch