

ALIMENTOS

- Tempos de secagem mais eficientes
- Qualidade consistente e elevada do produto
- O mesmo NÍVEL de produção durante todo o ano

Ambiente Controlado

Há muitos benefícios a ser obtidos do ar seco ao produzir, secar e armazenar o alimento. Seibu Giken DST oferece desumidificadores flexíveis que podem ser personalizados para garantir o clima certo.

Produtos Secos

Ao fabricar e armazenar produtos secos, como sopas em pó e caldos, é importante desumidificar as instalações. Caso contrário, os ingredientes podem se aglomerar durante a mistura ou durante a embalagem. O ar seco assegura a qualidade da produção e permite manter a mesma taxa de produção durante todo o ano.

Torres de pulverização e sistemas de transporte pneumático

O ar pode idealmente ser pré-secado quando secar produtos em torres de pulverização (e também leitos fluidizados). Isso evita variações sazonais na capacidade de produção.

O produto é resfriado antes de ser embalado e a reumidificação do produto é impedida se o ar de arrefecimento for seco.

O ar utilizado em sistemas de transporte pneumáticos pode ser seco, a fim de evitar a reumidificação e bloqueios do transportador. Se o ar não for seco, existe o risco de reumidificação do pó seco quando é resfriado.

Armazenamento de queijo para cura

Ao armazenar o queijo para cura, a manutenção de níveis de temperatura e umidade dentro de tolerâncias estreitas é importante para a qualidade e sabor do queijo.



Secagem

Ao secar alimentos, um nível de qualidade mais elevado e mais consistente é alcançado se a secagem ocorrer a níveis de umidade mais baixos. Isso aumenta a qualidade e mantém ainda mais o sabor.

Referencias

Arla, British Sugar, Cadbury, Cloetta Fazer, Cykoria S.A., Danisco Sugar, Knorr AG, Kraft General Foods, Malaco Leaf, Mars AG, Milko, Monkhill, Nestlé, Norr-mejerier, Pontefract, Unilever