

GENUSS, DER AUS DER KÄLTE KOMMT



Herstellung von gefriergetrockneten Produkten

Gefriergetrocknete Früchte sind nahrhafte, leckere „Leichtgewichte“ und bieten unverfälschten Fruchtgenuss. Sie unterscheiden sich in punkto Nährwert, Geschmack und Farbe kaum von frischen Produkten. So werden mit gefriergetrockneten Früchten Cerealien oder Müsliriegel zum perfekten Frühstück oder zu einer leckeren Zwischenmahlzeit und sorgen für einen natürlichen Geschmacks-Kick.



FG Quick-Lock Element
Bildermaterial: Filtration Group

GENUSS, DER AUS DER KÄLTE KOMMT

Wie funktioniert Gefriertrocknung?

Gefriertrocknung funktioniert nach dem Prinzip der Sublimation: Ausgesuchten erntefrischen Rohstoffen wird nach dem Frosten schonend das als Eis gebundene Wasser entzogen, während die Zellstruktur des ursprünglichen Produktes erhalten bleibt. Unter Vakuum hat Wasser die Eigenschaft, direkt aus dem gefrorenen in den gasförmigen Zustand überzugehen. Das gefriergetrocknete Produkt verliert dadurch einen Großteil seines Gewichtes, behält aber die typischen Eigenschaften wie Geschmack, Struktur und Nährstoffe.

Die Herausforderung beim Kunde

Das gefriergetrocknete Produkt wird über einen Sammelbehälter im 1. Stock über eine Fall-Leitung in eine Mischtrommel im Erdgeschoß gegeben. Dort wird das Produkt gemischt und nachträglich über verschiedene Förderbänder der Verpackung zugeführt. Die gefriergetrockneten Produkte reagieren während des Transportes auf den Förderbändern mit der Umgebungsluft zu einer klebrigen Substanz. Die während des Transports und Mischens durch Abrieb entstehenden klebrigen Stäube werden durch das FG Entstaubungsgerät SFR-09 006 DN-130 S1S S1 SO abgesaugt. Durch die Zuführung von Filterhilfsmittel wird der Staub wieder rieselfähig.

Kundennutzen

- Die gelieferte FG Entstaubungsanlage verhindert Produktablagerungen und trägt dadurch zum Schutz der Mitarbeiter bei. Somit wird der Reinigungsaufwand der Maschinen deutlich reduziert.
- Das verwendete Filtermaterial erreicht im Feinstaubbereich eine sehr hohe Abscheideleistung
- Höhere Elementstandzeiten durch den Einsatz von Filterhilfsmittel HI 26
- Optimale Strömungsverhältnisse im Filterraum durch den Einsatz konischer Filterelemente

Ihr Kontakt

FILCOM GmbH
Riedstr. 17/1
D-73760 Ostfildern

www.filcom.de

Tel: +49 (0) 711-4413322-0
Fax: +49 (0) 711-4113322-22
Mail: info@filcom.de

FILCOM
FILTRATION