

Гидротермическое применение

Гидротермическая варочная установка

С помощью гидротермической установки можно подвергать обработке продукты, которым требуются температуры выше 100 °С. Максимальная температура,

с которой может работать установка, составляет прибл. 150 °С. Такая температура достигается за счет введения пара, и продукт обрабатывается непосредственно паром.

Варочный аппарат работает в непрерывном режиме с загрузкой через тактовые шлюзы. Максимальная продолжительность варки, которая может быть достигнута, составляет прибл. 25 – 30 минут.

На установке можно также замачивать продукты водой при максимальной температуре 90 °С. Во время фазы замачивания вода для обеспечения ее равномерного впитывания продуктом постоянно циркулирует в емкости для замачивания.

Преимущества новой установки:

- Возможна эксплуатация при высоких температурах.
- Равномерная обработка благодаря небольшой толщине слоя.
- Щадящая обработка – никакого механического воздействия на продукт, как у экструдера или экспандера.
- Нет потерь продукта при пуске и остановке установки.
- Незначительные затраты на чистку.
- Непрерывно работающий автоклав.

Гидротермическая обработка фирмы «SCHULE»



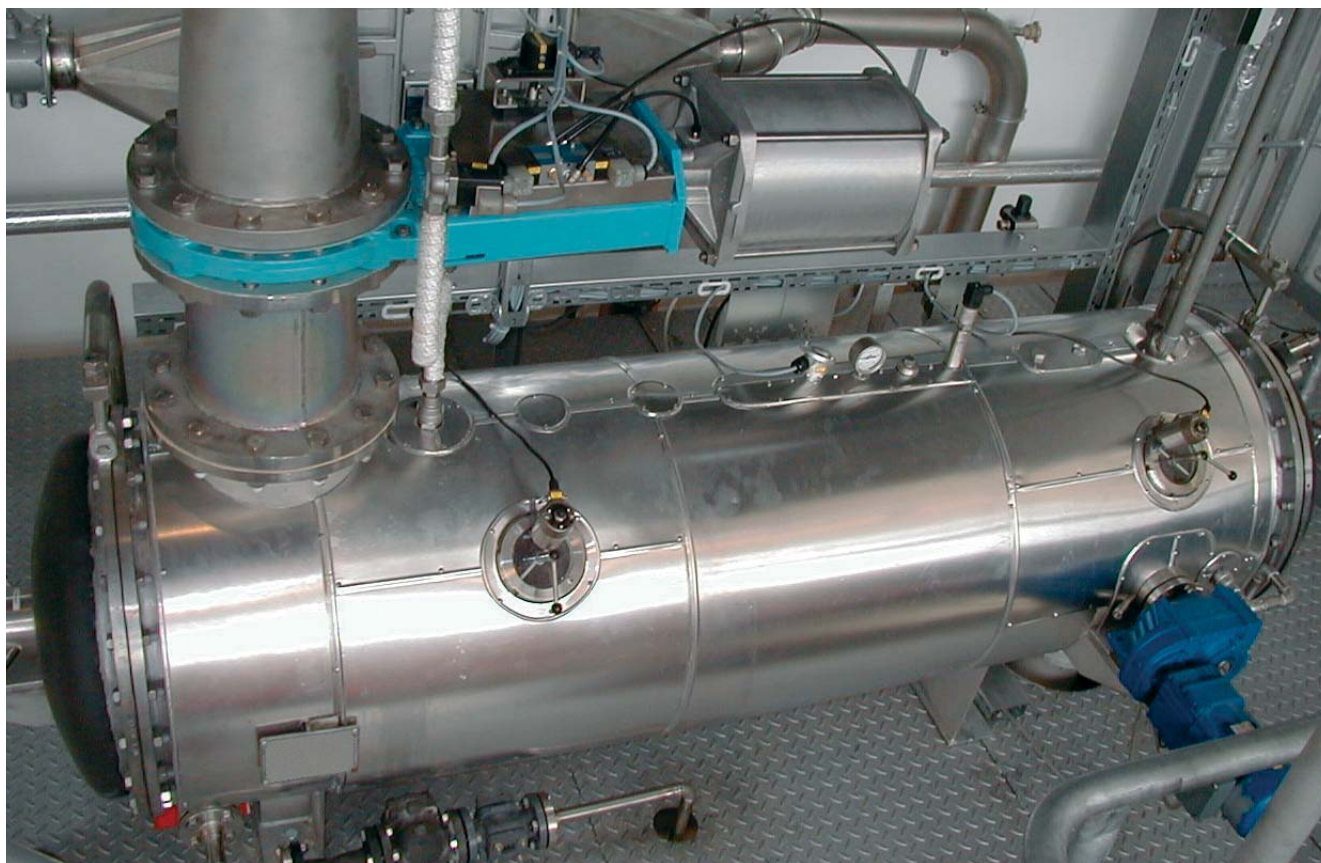
Гидротермическая варочная установка на экспериментальной установке фирмы «SCHULE» в г. Райнбек



- Биологическая
- Стерильная
- Гигиеническая
- Обеззараживающая

Надежность при изготовлении и обработке продуктов.

Гидротермическая варочная установка



Гидротермическая варочная установка может быть использована:

- Для замачивания и варки продуктов
- Для гигиенической обработки при температуре до 150 °C
- Для стерилизации
- Для сушки
- Для инактивации горьких веществ у бобов, гороха, рапса и сои
- Для обработки пряностей
- Для производства булгура и других зерновых сортов, таких как, рожь, ячмень, просо, полба, зеленые зерна, гречиха или кукуруза, овсяные хлопья

Преимущества установки при работе под давлением в отличии от установок без создания давления:

- Возможна работа при более высоких температурах, за счет чего достигается более высокое расщепление крахмала
- Наилучшая гигиеническая обработка
- Равномерная обработка продуктов – т.к. возможна работа с небольшой толщиной слоя
- Меньше потери продукта – т.к. при запуске установки продукт сразу подвергается обработке
- Незначительные затраты на чистку, небольшая высота
- Установка может также работать в вакуумном режиме
- Возможно проведение испытаний на пилотной установке на фирме

Гидротермическая варочная установка позволяет осуществлять гигиеническую обработку при температуре до 150 °C