

Производство стерилизованного молока на малых и средних молочных заводах

Основным продуктом небольших молокозаводов сейчас, как и прежде, остается пастеризованное молоко, выпускаемое в упаковке типа «Пюр-Пак» и в пленке. Пастеризованное молоко полезно, доступно по цене, всегда пользуется спросом у жителей района или области, где базируется молокозавод. Тем не менее горожане, имеющие более высокие доходы, предпочитают видеть на прилавках магазинов долгохранящееся стерилизованное молоко в красивой прочной упаковке, спрос на которое удовлетворяют гиганты молочной индустрии, обладающие высокопроизводительными линиями по стерилизации и розливу молока. По стоимости такое оборудование, как правило, мало доступно небольшому или среднему молочному заводу, ограниченному в финансах и сырьевой базе, да и его производительность существенно превышает требуемую. Таким образом, небольшие молокозаводы теряют часть потребителей и соответственно недополучают средства для своего развития.

Компания «ИнтерУпак» предлагает небольшим и средним молокозаводам расширить выпускаемый ассортимент своей продукции с помощью технологической линии производства стерилизованного молока длительного хранения в стоячих ламинированных пакетах типа «Дой-Пак». Линия устанавливается на уже действующем молочном предприятии с работающими системами и агрегатами приемки, первичной обработки, хранения и охлаждения молока. Используется пастеризованное, нормализованное по жиру и гомогенизированное молоко.

В состав линии входят полуавтоматический заливочно-упаковочный агрегат для пакетов типа «Дой-Пак» производительностью до 1000 упак/ч или автоматические производительностью от 1200 до 2400 упак/ч, а также агрегат термической обработки молока (автоклавы горизонтального типа) полезным объ-

емом от 1,3 до 4,7 м³ и сетки-тележки для подачи пакетов с молоком на стерилизацию.

Подготовленное молоко, находящееся в балансовой емкости, подается на заливочно-упаковочный агрегат, дозируется и упаковывается в термостойкие ламинированные пакеты «Дой-Пак». Готовые запаянные пакеты укладываются на специальные сетки-тележки и подаются в автоклав для стерилизации.

Отличительной особенностью автоклава является возможность в автоматизированном режиме рассчитывать стерилизующий эффект в условных минутах. Нагрев, стерилизация и охлаждение каждой единицы упаковки с продуктом в автоклаве осуществляются на капельном уровне путем орошения пароводяной средой с помощью принудительной циркуляции и распыления воды через специальные сопла. Вода нагревается путем впрыска пара через инжекторы, что исключает появление гидравлических ударов. Для предотвращения нарушения целостности упаковки во время нагрева и охлаждения автоклава предусмотрена компенсация избыточного давления, которая поддерживается в автоматическом режиме. Процесс автоклавирования полностью автоматизирован. Система управления автоклава выполнена на базе промышленного компьютера и обеспечивает параметры стерилизации в соответствии с режимными картами, выданными технологом. Система управления обеспечивает сохранение и документирование параметров, вывод оперативной информации в графическом виде на сенсорный жидкокристаллический монитор. Возможно управление автоклавом в ручном режиме.

По окончании стерилизации продукт готов к хранению и употреблению.

Несомненные преимущества данного оборудования – низкая стоимость и сравнительно небольшая площадь под его установку – 50–100 м². Линия позволяет производить не-



большие партии продукции без дополнительных потерь, а также фасовать молоко в пакеты от 0,2 до 1 л без дополнительной переналадки.

В зависимости от комплектации производительность одной линии позволяет получать в час от 1 до нескольких тонн молока.

Пакеты типа «Дой-Пак» знакомы потребителям как упаковка майонезов, кетчупов и других продуктов. Эту упаковку отличает высокая прочность, допускающая различные виды складирования и транспортировки. Красочные стоячие пакеты имеют великолепный товарный вид. Для стерилизованного молока используется модификация пакетов типа «Дой-Пак» – реторт-пакеты из специальных многослойных пленок, которые обеспечивают повышенную изоляцию продуктов в упаковке от внешней среды и их стерилизацию при температуре свыше 100 °С.

В зависимости от региона стоимость одного литрового пакета со стерилизованным молоком, произведенным по такой технологии, может быть позиционирована в ценовой категории между традиционными пастеризованным и стерилизованным молоком.

Первая такая линия производительностью 5 т стерилизованного молока в сутки установлена в 2006 г. на одном из молокозаводов Калужской обл. С целью минимизации инвестиционных затрат линия была приобретена в лизинг. Молоко в новой упаковке хорошо реализуется в магазинах Подмосковья, а также находит сбыт в Москве.

В заключение хотим отметить, что предлагаемая линия является универсальной и может использоваться не только для изготовления и розлива стерилизованного молока, но и для фасовки и стерилизации других пользующихся спросом продуктов, например готовых первых и вторых блюд.

Более подробно с данным оборудованием можно ознакомиться на сайте

<http://www.interupack.ru>

либо по телефонам:

(495) 508-68-66; 508-68-66.

E-mail: info@interupack.ru

