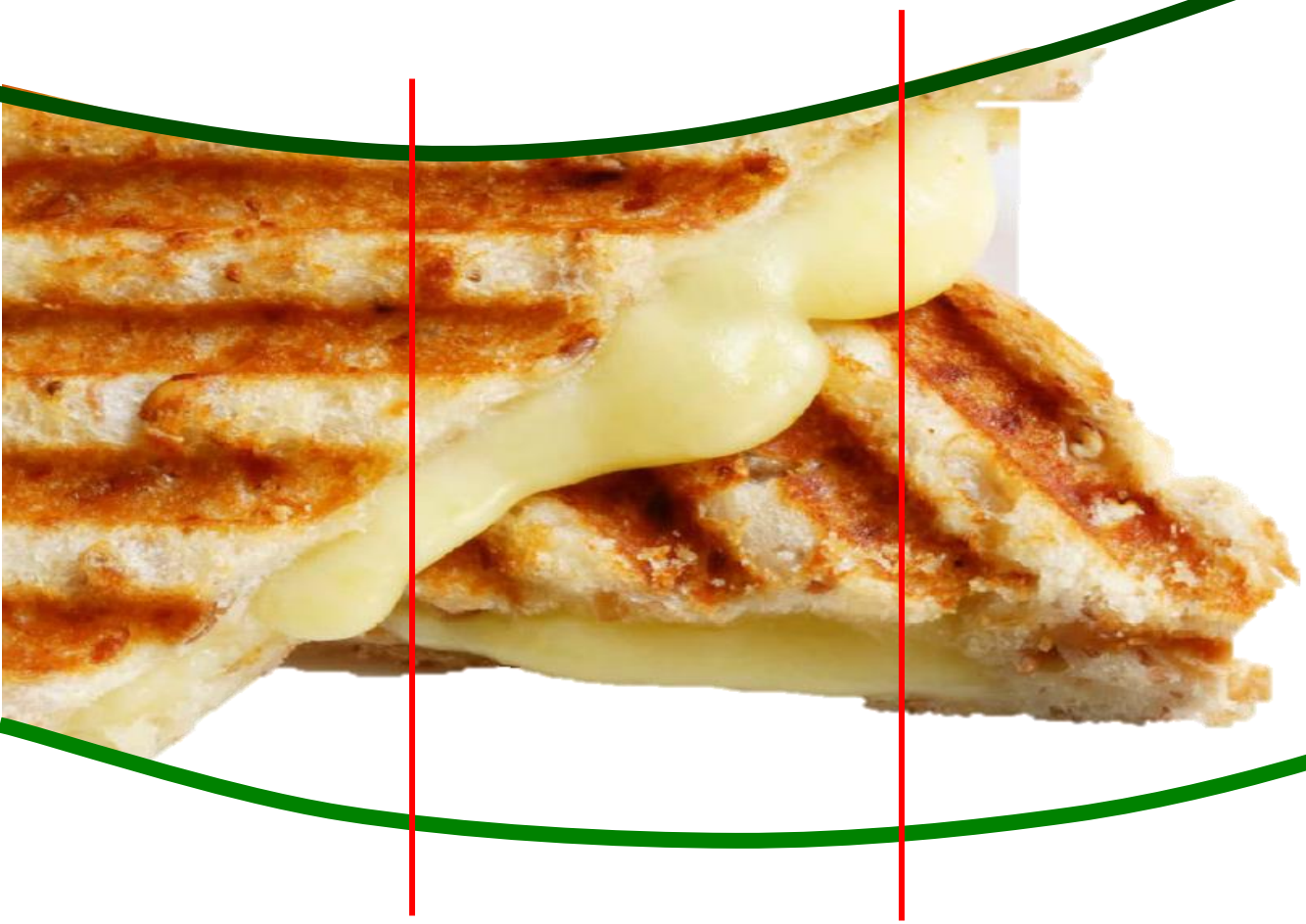


"DEYNİR"

proses ve ambalaj teknolojileri



...gıdanıza değer katan çözümler...

Peynir uzmanlık ister....



Hayvansal kaynaklı gıdalar arasında önemli bir yeri olan peynir, toplumumuz tarafından sevilen ve zevkle tüketilen bir gıdadır . Son yıllarda bilim ve teknolojideki gelişmelere paralel olarak üretim uygulamalarındaki ilerlemeler, beslenme alışkanlıklarında değişikliğe neden olmuştur.

Dünyada 4000'den fazla peynir çeşidi olduğu tahmin edilmekte, sadece İngiltere'de yaklaşık 700 ayrı peynir çeşidi olduğu, bu sayının Fransa ve İtalya'da 400 civarında olduğu bildirilmektedir. Türkiye'de beyaz peynir, kaşar peyniri, tulum peyniri, mihaliç peyniri başta olmak üzere, yöresel ihtiyacı karşılayacak düzeyde üretilen civil, çerkez, şavak, abaza peyniri ve otlu peynir gibi yaklaşık 50 peynir çeşidi mevcuttur . Üretiminde kullanılan sütteki proteini, yağı, mineral maddeleri ve vitaminleri ihtiva eden peynirin, B grubu vitaminlere olan ihtiyacın karşılanmasında önemli yeri vardır

katma deęerli gıdalar ...

Neden katma deęerli üretim →



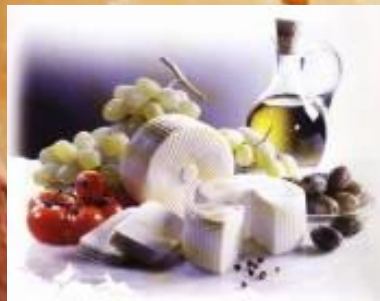
Proses Teknolojileri →



Ambalaj Opsiyonlari →



Esnek Ambalaj filmleri →



"örnek projeler"



Peynir üretiminde alternatif teknolojiler

Peynir; sütün peynir mayası veya organik asitlerle pıhtılaştırılmasıyla elde edilen, içine tuz bazen tat ve koku verici zararsız maddeler bazen de starter küfler katılmış, çeşidine göre taze veya olgunlaştırılarak tüketilen besleyici bir süt ürünü olarak tanımlanmaktadır.

Sütün bileşimindeki protein, yağ, mineral maddeler ve vitaminler gibi bileşenleri konsantre biçimde bünyesinde bulunduran peynir, beslenme değerinin üstün olmasından ve zevkle tüketilmesinden dolayı her toplumda beslenmede büyük bir öneme sahiptir.

Yurdumuzda en çok üretilen ve ticareti yapılan peynirler, bölgelere ve yapımcılarına göre farklılık gösteren geleneksel yöntemlerle, işletmelerde veya fabrikalarda üretilmekte ve olgunlaşmasını müteakip pazarlanmaktadır.

Son yıllarda teknolojideki gelişmelere paralel olarak gıda sanayiinin pek çok üretim biriminde olduğu gibi, peynir üretiminde de modern yöntemlerin kullanılması yönünde önemli adımlar atılmaktadır. Peynir çeşidi ve gramaj fazlalığı tüketimi olumlu yönde etkileyen bir faktördür. Yapımlarına teknolojik yön vererek, çeşit sayısını arttırmak, bu suretle değişik istek ve ihtiyaçlara cevap verebilecek peynir çeşidi ve ambalajını üretimini sağlayabilmek amacıyla, pek çok yeni proje çalışılmaktadır.

Günümüzde peynir üretim ve ambalajında yeni yöntemler kullanılmaktadır:

. Porsiyon ve gramaj hattı: peynir ister granül olsun isterse de yapısı gereği sıcak olsun porsiyonlama makinalarında istenilen şekil ve gramajda endüstriyel üretim mümkündür.



Diğer yandan peynir ambalajında özellikle salamuralı ürünlerde güvenli gıda konsepti ile minimum maliyette maksimum raf ömrünü elde edebilmekteyiz.

Peynir ilk yapım gününden bu yana insan yaşantısında, zaman zaman kutsal sayılan ve daima aranan bir besin olarak kabul edilmiştir.

Türkiye büyük bir üretici ülke olması yanı sıra ürünün ciddi bir tüketici kitlesine sahip bulunuyor. Türkiye'nin mevcut üretim hacminin ihracat için yetersiz olmasının yanı sıra üreticilerinde kurumsal yapılara ihtiyaç duyduğu unutulmamalıdır.

Peynir üretimi-ambalajı ve tüketiminde yeni tatlara hazır mıyız?

Globalleşen yaşam tarzında endüstriyel gıda pazarı da kendi dinamiklerini oluşturmak için olanca hızı ile değişmekte. Bizler bir mühendislik firması olarak geleceğimizi, tüketeceklerimizi ve de sağlıklı gıdaya ulaşmak için yapılacakları planlamak zorundayız. Hem proses teknolojilerimiz hem de ambalaj yöntemlerimizi tüketici taleplerini karşılayacak şekilde sürekli geliştirmek zorundayız.



Porsiyonlama + kaplama ve kızartma



Farklı tat ve aromalar için pek çok çözüm alternatifi olup: ızgara, fûme, vs. opsiyonları ile otlu ve baharatlı peynirlerden yöresel tatlara pek çok alternatif üretebilmekteyiz.



200 mm formlama, unlama, sıvı ve granül kaplama ve kızartma hattı.
Kapasite: 150-200 kg/saat

Ayrıca peynir ızgara ünitesi mevcut.



Dilimleme ve rendeleme Çözümlerimiz

Kesim odası ölçüleri mm

96 x 96 x 310 90 x 90 x 310

96 x 96 x 530 90 x 90 x 530

Dilim kalınlığı: 4, 5, 6, 7, 8, 10, 13, 15
18, 22, 30, 45 mm



TEKNİK ÖZELLİKLER

| | | classic 96 | classic 90 | classic 96+ | classic 90+ |
|--------------------------------|------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Kapasite | kg/h | 1100 | 1100 | 1400 | 1400 |
| Enerji | kW | 2,6 | 2,6 | 2,6 | 2,6 |
| Kesim odası ölçüleri | mm | 96 x 96 x 310 | 90 x 90 x 310 | 96 x 96 x 530 | 90 x 90 x 530 |
| Dilim kalınlığı | mm | 0 - 45 | 0 - 45 | 0 - 45 | 0 - 45 |
| Uzunluk x genişlik x yükseklik | mm | 1300x660x1115 | 1300x660x1115 | 1700x660x1115 | 1700x660x1115 |
| Ağırlık | kg | 260 | 260 | 300 | 300 |

Dilimleme Çözümlerimiz

Modell General 2 AT

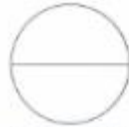
SCFHARFEN General 2 AT Dilimleme Makinası

Teknik Özellikleri:

- Enerji.....: 230/ 400V 50Hz
- Güç.....: 0.6 kW
- Hız.....: 1 hızlı
- Bıçak çapı.....: 330 mm
- Dilim kalınlığı: 0-10 mm
- Kesim boyu.....: 210 mm
- Kesim yüksekliği.....: 175 mm
- Kapasite.....: 24-55 işlem/dakika
- Istifleme yüksekliği.....: 60 mm
- Ambalaj ölçüleri.....:
- 1 x palet 125 kg
- 84x150x132 cm



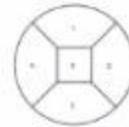
Modell AK 4



knife set 2 pieces
weights for Gouda of 12 kg
1, 7 app. 5.000 gr



knife set 4 pieces
weights for Gouda of 12 kg
1, 2, 3, 4 app. 3.000 gr



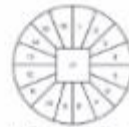
knife set 5 pieces
weights for Gouda of 12 kg
1, 2, 3, 4 app. 2.500 gr; 5 app. 1.800 gr



knife set 9 pieces
suitable for cutting plate 23 pieces
weights for Gouda of 12 kg
1, 4, 5, 6 app. 3.275 gr
2, 8 app. 1.530 gr; 3, 7 app. 1.520 gr
9 app. 1.800 gr



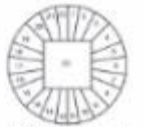
knife set 9 pieces
suitable for cutting plate 17 pieces
weights for Gouda of 12 kg
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 app. 1.250 gr
9 app. 1.800 gr



knife set 17 pieces
weights for Gouda of 12 kg
1, 4, 5, 6, 9, 12, 13, 16 app. 700 gr
2, 3, 8, 7, 10, 11, 14, 15 app. 500 gr
17 app. 1.800 gr



knife set 23 pieces
inner square 120 mm x 120 mm
weights for Gouda of 12 kg
4, 8, 15, 19 app. 600 gr
1, 11, 12, 22 app. 400 gr
5, 7, 16, 18 app. 400 gr
2, 10, 13, 21 app. 410 gr
3, 9, 14, 20 app. 390 gr
6, 17 app. 520 gr; 23 app. 1.800 gr



knife set 23 pieces
inner square 170 mm x 170 mm
weights for Gouda of 12 kg
4, 8, 15, 19 app. 490 gr
1, 11, 12, 22 app. 370 gr
5, 7, 16, 18 app. 350 gr
2, 10, 13, 21 app. 330 gr
3, 9, 14, 20 app. 320 gr
6, 17 app. 430 gr; 23 app. 3.000 gr



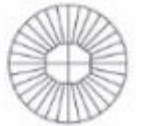
knife set for square cheese



knife set 30 pieces
inner square 170 mm x 170 mm
weights for Gouda of 12 kg
2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 20, 21, 22, 23, 24 app. 370 gr
1, 6, 13, 18 app. 580 gr
25, 26, 27, 28, 29, 30 app. 300 gr



knife set 24 pieces
inner square 170 mm x 170 mm
weights for Gouda of 12 kg
4, 8, 15, 19 app. 400 gr
1, 11, 12, 22 app. 350 gr
5, 7, 16, 18 app. 300 gr
2, 10, 13, 21 app. 330 gr
3, 9, 14, 20 app. 320 gr
6, 17 app. 420 gr
23, 24 app. 1.000 gr



knife set 36 pieces
weights for Gouda of 12 kg
32 pieces app. 280 gr each
4 pieces app. 700 gr each

Blok kaşar dilimleme opsiyonları

Upon request there can be supplied also other knife sets as far as possible from the technical point of view.

Generally all knife sets can be supplied with divided inner square, as for example the knife set 23 pieces and 24 pieces.

MAP 25 Porsiyon ve Bulk Ambalaj Çözümlerimiz

Günümüzde birçok gıda üretim bölgelerinden farklı yerlerde ve üretim tarihlerinden farklı zamanlarda tüketilmektedir. Bu durum gıdaların uzun süre muhafaza edilmelerini zorunlu kılmaktadır. Gıda sanayinde ambalajı, içine konulan gıdaların, son tüketiciye, bozulmadan, güvenilir bir şekilde en düşük maliyette ulaştırılmasını ve tanıtılmasını sağlayan bir araç olarak tanımlanabiliriz.

Ambalajın hem fonksiyonel olarak geliştirilmesi hem de koruyucu özelliklerinin artırılması için teknolojik çözümler şarttır.

VC600, VCM750, MAP25, autoMAP100/200 ve perFORMA otomatik ambalaj makinalarımızla; porsiyon ve bulk olarak salamuralı veya kuru peynirleri vakum veya koruyucu gaz ile ambalajlayabilmekteyiz.



VC600



MAP25



Endüstriyel Üretim Hatları: autoMAP100



Endüstriyel Ürönlere birkaç örneđ



“ISIL PROSES” Teknolojisi

Bildiğiniz gibi gıdaların raf ömrünü 2-3 katına vakum veya MAP ambalaj ile çıkartabiliyoruz ancak bu her zaman yeterli olmayabiliyor. Bu durumda ambalajlanmış ürünler için ısı işlem çözümlerimiz devreye giriyor:

Strelizasyon: 115-135 C ürün için soğuk zincir şartı yok. Oda sıcaklığında saklama

Pastörizasyon: 75-95 C ürün soğuk zincirde dağıtım

“Sous Vide” vakum altında düşük sıcaklıkta ön pişirme, tam pişirme işlemleri



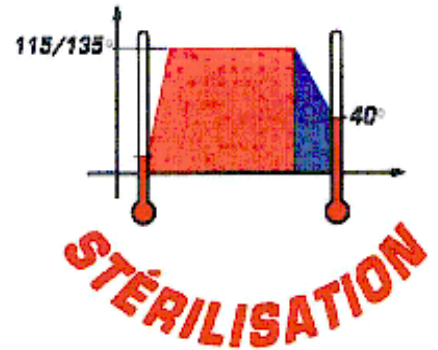
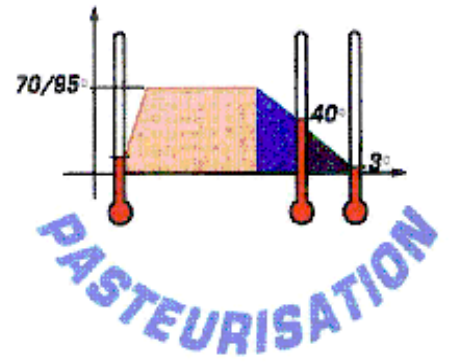
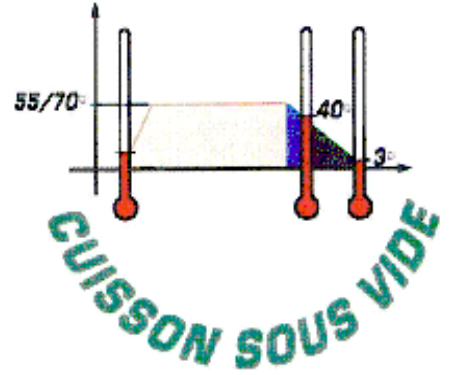
Süper-ısıtma sistemi ile çalışan sulu statik/dönen Çapı 1300 mm'den 2300 mm kadar değişen OTOGLAV

İşlem süreci otomatik olarak PLC ile kontrol edilir:

- . Her çeşit ürün
- . Her çeşit ambalaj
- . Laboratuar tipi veya endüstriyel uygulama

- Microflow
- Manuel Sepet/tepsi yükleme/boşaltma veya komple sistem entegrasyonu için otomasyon
- Geniş ambalajlar için özel tepsi ve araba
- Tadı, rengi ön plana çıkartılmış uzun raf ömürlü ürünler için “SHAKE” çözümler.

110 Ülkede 2800 ünite endüstriyel üretim yapmaktadır



www.steriflow.com

Otoglav içinde su sirkülasyonu

