



Альфа Лаваль – ведущий поставщик технологий фильтрации молочных продуктов

Гигиеничные мембраны для молочной промышленности





Альфа Лаваль – ведущий поставщик технологий фильтрации молочных продуктов

Гигиеничные мембраны для молочной промышленности

Альфа Лаваль – крупнейший в мире специализированный поставщик гигиеничных фильтрационных мембран для молочной промышленности. Многие ведущие мировые молочные компании пользуются мембранами именно нашего производства.

Мы являемся мировыми лидерами в этом узкоспециализированном сегменте. Высокое качество наших решений по фильтрации молочных продуктов с помощью мембран базируется на широко признанных технических знаниях и значительном практическом опыте.

Уникальность Альфа Лаваль в том, что мы не просто поставляем мембраны – мы также разрабатываем, конструируем и производим эти технические передовые продукты. Это позволяет нам обеспечивать сквозной контроль качества и делиться с вами всеми знаниями, касающимися мембранной фильтрации.

Как производители гигиенических мембран, мы осознаем их ключевую роль в области фильтрации молочных продуктов. Чтобы добиться максимальной эффективности, производительности и выхода готового продукта необходимо подобрать подходящий тип мембраны с оптимальной конфигурацией.



Эффективная и надежная работа

Поставка мембран Альфа Лаваль выполняется оперативно и без проблем. На складе всегда имеются все типы мембран, включая спиральные. Стандартное время обработки заказа составляет 24 часа.

Ваши заказы принимают специалисты, всегда готовые дать практические рекомендации по подбору мембраны с учетом предполагаемого применения и способам их обслуживания.

Спиральные мембраны для ультрафильтрации

Гигиеничные спиральные мембраны Альфа Лаваль специально разработаны и сертифицированы для использования в молочной промышленности. Материалы, из которых они изготовлены, обеспечивают наиболее эффективную сепарацию, наивысшие характеристики течения, длительный срок службы, а также легкость очистки. Строжайшие процедуры управления качеством обеспечивают получение продукта с минимальными допусками, максимальной однородностью и полной воспроизводимостью.

Базовая конструкция спиральных мембран Альфа Лаваль частично запатентована. Они представляют собой очень туго свернутые в спираль фильтроэлементы с чрезвычайно точным значением наружного диаметра. Особенности конструкции дают возможность оптимально разместить элементы в корпусе и до минимума снизить деформацию во время использования, а это, в свою очередь, обеспечивает длительный срок службы мембраны и простоту ее извлечения и замены.

Использование соединителей типа ESA и ATD увеличивает производительность установки и снижает потребление энергии, не оказывая влияния на чистоту продукта и выполнение санитарно-гигиенических требований.

Альфа Лаваль – ведущий поставщик технологий фильтрации молочных продуктов

Гигиеничные мембраны для молочной промышленности



Мембраны Альфа Лаваль серии UFPE

Компактные спиральные мембраны UFPE обеспечивают четкие характеристики сепарации, отличаясь огромной площадью поверхности мембраны и высочайшей интенсивностью потока. Они идеально подходят для фильтрации сыворотки и снятого молока.

Мембраны Альфа Лаваль серии UFPP

Эти стойкие к кислотной среде (pH) спиральные мембраны имеют специальную конфигурацию, позволяющую использовать их при высоких значениях показателя pH и подвергать высокотемпературной очистке. Мембраны UFPP идеально подходят для концентрированных продуктов, таких как молоко, кисломолочные продукты и сливки.

Области применения этих мембран представлены в таблице внизу страницы. Поставляются мембраны различных типоразмеров и соответствующие соединители (см. брошюры Альфа Лаваль с характеристиками продукта).

Вы можете заказать как специализированные спиральные мембраны, так и мембраны с другими техническими характеристиками.

Новые мировые стандарты КСБ
Эффективное производство высококачественного концентрата сывороточного белка (КСБ) возможно только при использовании подходящих спиральных мембран.

Разработанные нами спиральные мембраны GR61PE, GR70PE, GR61PP и GR70PP предназначены для обработки различных типов сыворотки, используемой в производстве КСБ, при различных уровнях концентрации, температурах обработки и приспособлены для различных процедур чистки.

Чем больше лактозы удаляется из концентрата, тем меньше требуется удалить фильтрата для получения определенного соотношения белка с твердым веществом (TOP/TS). Это также снижает потребность в добавке диафильтрационной воды. Мембраны Альфа Лаваль для КСБ отличаются высокой интенсивностью потока, исключительно высоким уровнем удержания белка и высокой проницаемостью для лактозы.



Мы можем документально подтвердить, что при использовании этих мембранных фильтров общий объем фильтрата, включая диафильтрационную воду, снижается на 10%. Это позволяет либо уменьшить время производства, либо увеличить количество производимого продукта. Содержание восстановленного белка также значительно повышается.

Мембрана	Применение				
	Сладкая сыворотка	Кислая сыворотка	Снятое молоко	Цельное молоко, сливки	Кисломолочные продукты и сливки
UF GR60PE					
UF GR61PE					
UF GR70PE					
UF GR60PP					
UF GR61PP					
UF GR70PP					