



***Consworld***

di Savoi Massimo

---

## Leistungs- und Qualitätstests : **Proteinpulver**

Aus : Kuhmilchmolke  
Rückstand der Herstellung von Beaufort-Käse

---

Valgo Italia S.r.l.

Sitz in Ivrea 10015 ITALIA

[www.valgo-it.com](http://www.valgo-it.com)

Via Jervis n.77

[massimo.savoi@valgo-it.com](mailto:massimo.savoi@valgo-it.com)

Tel. +39 0125 48228

[www.consworld.it](http://www.consworld.it)

Testbeschreibung

## Schritt 1

Die Molke fließt durch den Enthrahmer und die Sahne daraus wird zur Butterherstellung gefördert

## Schritt 2

Die entrahmte Molke wird durch selektive UF- und RO-Membranen gefiltert und ein Konzentrat von 30% Gesamtfeststoffe ist erhalten. Die Proteine sind 24% der Gesamtmasse, d.h. 80% der vorliegenden Feststoffe. Zur Vereinfachung des Transports wird die Molke in Eimern gelagert und für 2 Tagen bei 4°C aufbewahrt



Valgo Italia S.r.l.

Sitz in Ivrea 10015 ITALIA

[www.valgo-it.com](http://www.valgo-it.com)

Via Jervis n.77

[massimo.savoi@valgo-it.com](mailto:massimo.savoi@valgo-it.com)

Tel. +39 0125 48228

[www.consworld.it](http://www.consworld.it)

Testbeschreibung

## Schritt 3

Das Molkenkonzentrat wird auf 60°C vorerwärmt

## Schritt 4

Das Molkenkonzentrat wird gepumpt und bei 170 BAR ins Tunnel zerstäubt, wo saubere auf 190°C erwärmte Luft eingeblasen wird. Das Wasser verdampft unmittelbar und Feststoffe fallen pulverförmig



Valgo Italia S.r.l.

Sitz in Ivrea 10015 ITALIA

[www.valgo-it.com](http://www.valgo-it.com)

Via Jervis n.77

[massimo.savoi@valgo-it.com](mailto:massimo.savoi@valgo-it.com)

Tel. +39 0125 48228

[www.consworld.it](http://www.consworld.it)

Testbeschreibung

## Schritt 5

Die zerstäubte Molke fließt durch die warme Luft und Feststoffe trennen sich unmittelbar vom Wasser

## Schritt 6

80% der Pulver stürzen herab und werden zum Sammeltrichter gefördert  
Der in der Produktion verbleibende 20% wird in Filtern gesammelt und zum Trichter gefördert



Valgo Italia S.r.l.

Sitz in Ivrea 10015 ITALIA

[www.valgo-it.com](http://www.valgo-it.com)

Via Jervis n.77

[massimo.savoi@valgo-it.com](mailto:massimo.savoi@valgo-it.com)

Tel. +39 0125 48228

[www.consworld.it](http://www.consworld.it)

Testbeschreibung

## Schritt 7

Die Pulver, die 80% von Proteine enthalten und eine Mittelfeuchtigkeit von 3>4% haben, werden abgekühlt, um Kompaktierung nach Verpackung zu vermeiden

## Schritt 8

Die Pulver fallen aus Schwerkraft in die Säcke herab, die vorbereitet sind, um dem Kunden eine repräsentative Probe zu liefern, die in einer industriellen Anlage replizierbar ist



Valgo Italia S.r.l.

Sitz in Ivrea 10015 ITALIA

[www.valgo-it.com](http://www.valgo-it.com)

Via Jervis n.77

[massimo.savoi@valgo-it.com](mailto:massimo.savoi@valgo-it.com)

Tel. +39 0125 48228

[www.consworld.it](http://www.consworld.it)

Testbeschreibung

## Schritt 9

Überprüfung der Qualität der  
hergestellten Pulvern

Höchste Gleichförmigkeit sowohl in  
der Farbe als auch in der Korngröße  
während der ganzen Testproduktion  
garantiert

## Schritt 10

Durch die Lagerung in sauberer,  
geeigneter und ungekühlter  
Raumtemperaturumgebung bleiben  
Produktmerkmale für verschiedene  
Monate erhalten



Valgo Italia S.r.l.

Sitz in Ivrea 10015 ITALIA

[www.valgo-it.com](http://www.valgo-it.com)

Via Jervis n.77

[massimo.savoi@valgo-it.com](mailto:massimo.savoi@valgo-it.com)

Tel. +39 0125 48228

[www.consworld.it](http://www.consworld.it)

Beispiel von einer  
BETRIEBSBEREITEN ANLAGE

Behandlung von 1000 Kg pro  
Stunde  
25%-Feststoffkonzentrat  
Verdampfung von 750 Litern  
Wasser pro Stunde

*Herstellung*

250 Kg WPC 80 pro Stunde  
2064 Kg pro 8-Stunden-  
Schicht



Valgo Italia S.r.l.

Sitz in Ivrea 10015 ITALIA

[www.valgo-it.com](http://www.valgo-it.com)

Via Jervis n.77

[massimo.savoi@valgo-it.com](mailto:massimo.savoi@valgo-it.com)

Tel. +39 0125 48228

[www.consworld.it](http://www.consworld.it)