



Consworld

di Savoi Massimo

Rekonstituierung von Milchpulver

Aus: Verschiedene Anlagen in Algerien

Valgo Italia S.r.l.

Sitz in Ivrea 10015 ITALIA

www.valgo-it.com

Via Jervis n.77

massimo.savoi@valgo-it.com

Tel. +39 0125 48228

www.consworld.it

Weiterverarbeitungsschritte : WASSERBEHANDLUNG

Schritt 1

Wasserlagerung und -behandlung. Beide Schritte sind sehr wichtig für die Qualität der hergestellten Milch. Dazu muss man auch Fremdkörper beseitigen, Wasserhärte behandeln und ggf. Bakterien beseitigen



Weiterverarbeitungsschritte : REKONSTITUIERUNG VON MILCH

Schritt 2

Die Milchpulver fließt durch den Blender und löst sich im vorerwärmten Wasser auf. Der Turbo-Rührwerk garantiert eine einwandfreie Auflösung



Weiterverarbeitungsschritte : HOMOGENISIERUNG UND PASTEURISIERUNG

Schritt 3

Die rekonstituierte Milch, die jetzt ohne Klumpen ist, wird erst homogenisiert und dann pasteurisiert



Weiterverarbeitungsschritte : LAGERUNG UND VERPACKUNG

Schritt 4

Die pasteurisierte und bis zu 4°C abgekühlte Milch wird zum Pufferbehälter gefördert und unmittelbar in Beuteln oder Flaschen verpackt



Weiterverarbeitungsschritte : CIP-REINIGUNGSSYSTEM

Schritt 5

Die Reinigung der Anlage soll mit äußerster Sorgfalt durchgeführt werden. Eine unangemessene Sanierung beeinträchtigt Qualität und Lebensdauer der Milch

