



GEA proplus

– Det store "Plus" i proteinudbytte,
med GEA Separatore

GEA proplus forlænger skud-intervallerne i forbindelse med separation af mælken fra 20 – 30 minutter op til 90 minutter. Den øgede værdi opnåes gennem mindre proteintab fra mælken. Mængden af vand og spildevand reduceres markant.

Tjek mulige årlige besparelser ved hjælp af vores GEA proplus kalkulator på gea.com.

For kontaktoplysninger: gea.com/contact

PRO+ reducerer spildet

GEA's nye separator optimerer driften med kort tilbagebetalingstid og driftsmæssige fordele som følge af et større proteinudbytte, vandbesparelser og mindre slam.

Mejeriindustrien vil gerne reducere produktionsspild. Fokus er derfor på nye teknologier, der kan være med til at optimere økonomiske og miljømæssige udfordringer. En af verdens førende producenter af separationsudstyr til mejeriindustrien - GEA Westfalia Separators - har taget udfordringen op. GEA har udviklet et innovativt system ved navn "PRO+", som muliggør, at proteintabet bliver op til 70 % lavere end med brug af normale centrifuger, samtidig med at vandforbruget reduceres betydeligt.

PROplus innovative løsning

Hidtil har udviklingen været fokuseret på renskumningseffektivitet og øget udbytte af mælkefløden. Med den nye teknologi har GEA også fokus på det fraseparerede slam. På de fleste mejerier opfattes slammet som et spildprodukt, og der udføres ofte upræcise analyser af slamsammensætningen.

PRO+ nedsætter mængden af slammet til et minimum, hvilket giver ren-

table fordele. Med PRO+ får mejeriet mulighed for at forlænge tiden mellem afslamninger (udkastet af slam) fra de sædvanlige 20-30 min. helt op til 90 min. Dette reducerer mængden af slam med op til 3 gange i forhold separatorer uden PRO+-funktionen!

Studier på europæiske mejerier

Igennem de seneste 6 måneder har GEA testet separatorer med PRO+ installeret for at dokumentere effektiviteten. De indsamlede data påviste alle fordele ved de testede PRO+ installationer.

Analyserne fra afslamningerne med længere intervaller viser en tydelig forskel.

Normalt indeholder slammet stadig en vis mængde mælk, der forekommer i en hvid struktur med relativt lav tæthed. Farven på slam fra den dobbelte tid mellem afslamningen er gullig, og massen er mere komprimeret. Disse resultater viser, at prøver, hvor tiden mellem afslamningerne er forlænget,

PRO+

- Mindre slammængde
- Op til 70 % mindre mælk tabt med slammet
- Mindre vandforbrug
- Kort tilbagebetalingstid
- Ingen ændring af processens grundlæggende performance

består af flere faste stoffer, som ikke er mælk. Af denne årsag - og som resultat af lavere skud (desludning) interval - er udbyttet af protein øget i væsentlig grad.

Hvordan bevares proteinet?

Forlængelse af intervallet mellem afslamninger medfører en reduktion af slammængden. Udover faste stoffer, som ikke er mælk, indeholder hvert skud en relativt høj mængde proteiner. Det betyder, at ved hjælp af en reduceret slammængde bevares en større mængde af proteinet i produktet. I enkelte tilfælde var op til 70 % af mælken, som normalt ville være blevet tabt i afslamningerne, bevaret.

Nedsat vandforbrug – endnu en fordel!

PRO+ reducerer også vandforbruget ved afslamning. Forlængelse fra 20-30 min. til 90 min. reducerer vandforbruget med op til 28 % sammenlignet med normal separator drift. Undersøgelser af PRO+-systemet kombineret med en ændring af intervallet fra 30 min. til 60 min. har vist en tilbagebetalingstid på helt ned til 2 år, uden at det ændrer processens øvrige performance! ■



Skud (-desludning) slamprøver ved henholdsvis 30 (tv) og 60 minutter

Mød os på stand M9540