

Proceso APV LeanCreme™

- EN LA FABRICACIÓN DE QUESO

Descripción del proceso

Después del tratamiento previo, el suero de leche se concentra en un sistema UF para producir WPC 60. El WPC 60 es entonces tratado por el Proceso APV LeanCreme™ de microparticulación antes de ser utilizado en la fabricación de queso.



DIAGRAMA DE BLOQUES DE PROCESO Y BALANCE DE MASA

1,000 KG SUERO DE QUESERÍA

TRATAMIENTO PREVIO
- ELIMINACIÓN DE FINOS
- ELIMINACIÓN DE GRASA
- PASTEURIZACIÓN A 72°C/15SEG.
- ENFRIAMIENTO A 8-10°C

ULTRAFILTRACIÓN A 10°C

940 KG PERMEATO

60 KG CONCENTRADO: WPC60

SI SE REQUIERE, ALMACENAJE A 6-8°C

PRE-CALENTAMIENTO EN PHE

CALENTAMIENTO EN ASA

MANTENIMIENTO

ENFRIAMIENTO EN ASA

ENFRIAMIENTO EN PHE

60 KG DE PRODUCTO LEANCREAM

Composiciones

SUERO DE QUESO

TOP 0.80%
LAC 4.49%
ACD 0.15%
ASH 0.50%
FAT 0.06%
TS 6.00%

PERMEATO

TOP 0.22%
LAC 4.57%
ACD 0.15%
ASH 0.48%
FAT 0.00%
TS 5.42%

CONCENTRADO

TOP 10.08%
LAC 4.15%
ACD 0.14%
ASH 0.76%
FAT 1.00%
TS 16.13%

PRODUCTO LEANCREME

TOP 10.08%
LAC 4.15%
ACD 0.14%
ASH 0.76%
FAT 1.00%
TS 16.13%

CARACTERÍSTICAS DEL PROCESO

- El APV Shear Agglomerator (ASA) es un innovador intercambiador de calor de superficie rascada diseñado específicamente para proporcionar la funcionalidad exclusiva de la proteína de suero microparticulada LeanCreme™ de APV
- Microparticulación de proteínas de suero en una única etapa con calentamiento y agitación combinados en el ASA
- Control preciso del grado de desnaturalización y distribución del tamaño de la partícula
- Hasta 8 horas de funcionamiento entre limpiezas
- Bajo ensuciamiento
- Alta fiabilidad y reproducibilidad

VENTAJAS DEL PROCESO

- Proceso flexible que permite la utilización de una amplia variedad de tipos y grados de WPC desde WPC 28 a 80, incluyendo WPC evaporado
- Permite la personalización del producto APV LeanCreme™ para procesos específicos y quesos de características especiales .
- Muy corto tiempo de amortización
- Mayor número de referencias industriales

APV LEANCREME™ EN QUESERÍA

- WPC 60 es el grado recomendado para la producción de queso
- Los productos LeanCream pueden ser utilizados para EPC, quesos prensados, semi-curados y frescos.
- El producto APV LeanCreme™ se mezcla con la leche de quesería antes de la pasteurización
- Nivel de adición: 2-8% v/v producto APV LeanCreme™, dependiendo del contenido de grasa en el queso.
- Impacto en la fabricación de queso:
 - Hasta un 85% de proteínas de suero microparticuladas son retenidas en el queso
 - Aumento del rendimiento
 - Aumento de las propiedades de retención de agua
 - Mayor facilidad de corte y manipulación de la cuajada en pre prensa /moldeadora
 - Mantenimiento de las características de fusión

El equipo técnico de APV LeanCreme™ está preparado para proporcionar tecnología probada y asesoría de procesos . Usted también puede aprovechar la posibilidad de utilización de nuestro Centro de Innovación en Silkeborg, Dinamarca, para asegurar, mediante pruebas piloto, su nuevo proceso APV LeanCreme™.



SPX Flow Technology, Pasteursvej 1, 8600 Silkeborg, Denmark

Tfno: (+45) 70 278 278 Fax: (+45) 70 278 330

Para más información sobre nuestras oficinas a nivel mundial, aprobaciones, certificaciones y representantes locales, por favor visite www.spx.com.

SPX Corporation se reserva el derecho de incorporar nuestro diseño más reciente y cambios materiales sin necesidad de notificación previa u obligación de ningún tipo.

Características de diseño, materiales de construcción y dimensiones, tal y como están descritas en este boletín, son proporcionadas sólo con fines informativos y no deben ser usados como referencia a menos que sean confirmados por escrito.

APV-16001-E Version: 02/2013 Issued: 01/2013 DERECHOS RESERVADOS © 2012, 2013 SPX Corporation