

# STRETCHING®

## fermentált tejtermékek

## YTRON-Z-el történő feldolgozása



### A feladat

A hagyományos termelési folyamatok közötti különféle hatások befolyásolják a fermentált tejtermékek minőségét és ennek következtében erőteljes különbségek jelentkeznek. A különféle minőségek kiváltó okai mint pl. hőmérséklet ingadozások, Ph érték ingadozások, mechanikus rezgések stb... általában semmilyen módon sem küszöbölhetők ki. Az eredmény egy durva struktúra, durva textúra ("pötytyök"), szinerézis - tömörödés, nem megfelelő, vagy különböző viszkozitás, stb.



### Hagyományos gyártási eljárások

Habart joghurt legrégebbi gyártási eljárása a tankban történő ún. "símára keverés". Ez az eljárás a terméknek nagy nyíróerővel történő megmunkálását jelenti, melynek következtében a gél megsérül és csökken a viszkozitás is. A csomók ennek ellenére csak részben küszöbölhetők ki, és oxidációt, ízhibát okoz, hogy levegő is kerül a termékbe.

Másik eljárás a símára húzó szelep. Csökkenti, esetleg meg is szünteti a termék érdességét. Ez azonban jelentős viszkozitás csökkenéssel is jár. A legrosszabb esetben, a folyamat végén légzárványok következtében létrejövő nyomásingadozások miatt átcsúsznak a csomók és a végtermékben mégiscsak feltalálhatók lesznek. Optimális beállítás csak emberi tényezőkre, érzésekre támaszkodhat, így egy állandó termékminőség nem reprodukálható.

Szűrők alkalmazásával is szoktak próbálkozni, azonban az elérhető eredmények nem megfelelőek és különösebb krémesség sem lesz ezen a módon elérhető. A korlátozott adagidő csökkenti a termelékenységet, termékvesztés is keletkezik és a tisztításuk is problémás.

### A jó megoldás:

STRETCHING® eljárással, a fermentált tejtermékek molekulárcsainak megnyújtásával célzott termékfeldolgozás válik lehetővé, az YTRON Z-ben alkalmazott, fogazott, termelési folyamathoz optimalizált geometriájú, méretre szabott rotor/stator rendszerrel. A termékfeldolgozási folyamattól függően 1-2-3 fokozatú rotor/stator rendszert alkalmazunk. Mindig azonos, megismételhető végtermék gyártása válik lehetővé a STRETCHING effektushoz szükséges, megfelelő számú, rés szélességű és alakú rotor/stator készletek, feldolgozási idő és fordulatszám alkalmazásával.



### Az Ytron Z-el történő STRETCHING®:

- Jelentősen megjavul a gél tömörsége és ugyanilyen értékben javul a viszkozitás is
- teljes mértékben kizárt a csomómentes
- termék szinerézise- tömörödése
- 100%-os reprodukálhatóság

A végtermék teljes értékű, finom, krémes ízű.

YTRON® PROCESS TECHNOLOGY



Mobil YTRON-Z Thermo-egység



YTRON-Y és YTRON-Y ByPass



YTRON Porfeloldó berendezés

YTRON Process Technology GmbH & Co KG a tejfeldolgozó ipar számára, többféle feladatra alkalmas, kiváló minőségű, rendkívül hatékony, a termelési folyamatokhoz optimálisan integrálható gépeket épít, mint pl.:

A begyűjtött nyers tejet pár perc alatt homogén megkeveri, levegőbevitel nélkül az YTRON-Y.

Effekív, csomómentes diszpergálást végez még a felületi megnedvesedést követően csomósodásra hajlamos anyagoknál is az YTRON-XC, egyszeri termékátengedéssel.

Oltó anyagokat és kultúrákat a fermentáció előtt gyorsan, 100 % homogénre bekeveri az YTRON-Y.

A tejtermékek a fermentálást, vagy szeparálást követő STRETCHING® - molekulamegnyújtási eljárással történő megmunkálása után síma, krémes struktúrát kapnak, jelentősen megjavul a vízlekötő képességük, ami meggátolja a tömörödést, termék szinerézist. Az esetek többségében a folyamat során használt száraz termékmassza felhasználás is jelentősen csökkenthető! A diszpergált száraz anyagok mint pl. hidrokolloidok optimálisan feltárára kerülnek, így a termékben maximális hatást tudnak kifejteni.

Gyümölcsnek fehér masszákkal történő kíméletes, a gyümölcs struktúráját meg nem változtató, nem roncsoló steril összekeverése az YTRON-Y-al lehetséges.



Fermentált termékeknek a lehető legrövidebb idő alatt tankban, levegő bejuttatása nélküli gyors összekeverése, és az egyidejű, célzott CO<sub>2</sub>- gáztalanítás friss ízhatást ad a terméknek. Szeparátorba történő töltésnél a homogén keverék következtében nem szükséges utánállítás, a fehérjevesztések a minimumra redukáltak.



YTRON Process Technology GmbH & Co. KG  
Handwerkerpark 21 · D-83093 Bad Endorf  
Tel. +49 (0) 8053 7 99 10-0 · Fax 7 99 10-20  
e-mail service@ytron.com · www.ytron.com

Szívesen állunk rendelkezésükre:



**JBT Trade Kft.**  
9700 Szombathely, Forró u. 3.  
Telefon: 94/505-303. Mobil: 30/9469117  
Fax: 94/505-305.,  
Internet: <http://www.jbt.hu>  
e-mail: [info@jbt.hu](mailto:info@jbt.hu)