



Egg White Desugaring

- ✓ Reducer sukkerindholdet
- ✓ Fleksibel kapacitet

Optimer spraytørring ved at fjerne glukose gennem præcisionsgæring.

Æggehvide afsugaring er en kritisk forbehandlingsproces, der sikrer æg æggehvide pulver af høj kvalitet ved at fjerne glukoseindholdet fra flydende æg hvide. Ved hjælp af en kontrolleret gæringsproces fjernes glukose gennem enzymer, gær eller mælkesyrebakterier, hvilket forhindrer uønsket brunfarvning og bevarer proteinopløseligheden under spraytørring.

Uden afsugaring kan glukose udløse Maillard-reaktionen - en kemisk reaktion, der gør æggepulver mørkere og reducerer proteinfunktionaliteten. Ved at bruge en dedikeret Ovotank styres gæringsprocessen omhyggeligt, og når glukosefjernelsen er afsluttet, stoppes processen gennem afkøling for at opretholde æg hvide integritet.

Fermentering er en delikat proces, der kræver ekspertviden om flydende æg egenskaber og biologiske reaktioner. Vores team giver omfattende vejledning for at hjælpe dig med at optimere din afsugaring-opsætning til ensartet produktion af æghvidepulver af høj kvalitet.

Vigtigste funktioner:

- **Forhindrer brunfarvning** – Eliminerer glukose for at undgå uønskede Maillard-reaktioner.
- **Forbedrer proteinopløselighed** – Opretholder æg hvid funktionalitet for overlegen pulverkvalitet.
- **Kontrolleret gæring** - Bruger **enzymer, gær eller mælkesyrebakterier** til præcis glukosefjernelse.
- **Automatiseret Ovotank-opbevaring** - Sikrer de rette betingelser for effektiv gæring.
- **Ekspertsupport** – Vi leverer viden og opsætningsanbefalinger til **vellykkede afsugaring-resultater**.

Maksimer kvaliteten af dit æghvide pulver med en gennemprøvet afsugaringsproces - kontakt os i dag for skræddersyede løsninger!

Funktioner



Opbevaringstank

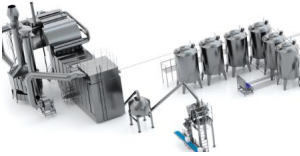
Den rå ægge opbevares ved 4,0 ° C med en pH på 8,5-9,0. Tanken er udstyret med en køler, der sikrer effektiv og høj termisk køling af produktet. Den indvendige overfladebehandling sikrer fremragende CIP rengøring.



Gæring tank

pH-værdien justeres med citronsyre til den optimale pH-værdi til fermenteringsprocessen. Enzymer (MAXAPAL™GO4, MAXAPAL™C10), gær eller mælkesyre bakterier tilsættes derefter til gæringstanken.

Kapaciteten spænder fra 1.200 til 40.000 liter, hvilket gør det muligt at imødekomme ethvert krav fra ægforarbejdningsanlæg



Spray tørrer fodertank

Den fermenterede æg hvid opbevares ved 4,0 ° C før tørring. Tanken er udstyret med en køler, der sikrer effektiv og høj termisk køling af produktet. Den indvendige overfladebehandling sikrer fremragende CIP rengøring.



Plade varmeveksler

Så snart den æg hvide er afsukret, stoppes gæringsprocessen ved at pumpe den æg hvide gennem en pladevarmeveksler og ind i den spraytørrer fødetank.

Main offices

EUROPE

SANOVO TECHNOLOGY DENMARK

Datavej 3
5220 Odense SØ
Denmark

Tel.: +45 66 16 28 32

SANOVO TECHNOLOGY NETHERLANDS

Ambachtsstraat 4
7122 MP Aalten
The Netherlands

Tel.: +31 543 473 868

SANOVO TECHNOLOGY ITALY

Via dell'Industria 68
I-36035 Marano Vicentino (VI)
Italy

Tel.: +39 0445 334 505/868 201

SANOVO TECHNOLOGY PROCESS

Datavej 12
5220 Odense SØ
Denmark

Tel.: +45 66 16 28 32

SANOVO PROCESS SOLUTIONS

Datavej 3
5220 Odense SØ
Denmark

Tel.: +45 66 16 28 32

THE AMERICAS

SANOVO TECHNOLOGY USA

15180 Keel St
Plymouth, MI 48170
USA

Tel.: +1 248 662 1030

SANOVO TECHNOLOGY SOUTH AMERICA

Rua Natal, 541 - Vila Bertioga, Mooca
CEP - 03186-030
Sao Paulo - Brazil

Tel.: +55 11 2020-7702

SANOVO TECHNOLOGY MEXICO

Querétaro
Mexico

Tel.: +52 442 325 7224

RAME-HART

3 Wing Drive, Suite 240
Cedar Knolls, NJ 07927
USA

Tel.: +1 973 335 0560

ASIA

SANOVO TECHNOLOGY CHINA

Building 3, No 139 Datieqiao Road
Songjiang, Shanghai
China

Tel.: +86 21 52340966

SANOVO TECHNOLOGY ASIA

Level 3A-2, Menara Mudajaya
No. 12A, Jalan PJU 7/3, Mutiara Damansara
47810 Petaling Jaya, Selangor, Malaysia

Tel.: +603-4820 8301

SANOVO TECHNOLOGY JAPAN

1-9-6-6F Shiba, Minato-ku
Tokyo 105-0014
Japan

Tel.: +81 3 6809-3700

SANOVO 
TECHNOLOGY GROUP

 **THORNICO**
Company