



Egg White Desugaring

- ✓ Znížte obsah cukru
- ✓ Flexibilná kapacita

Optimalizujte sušenie rozprašovaním odstránením glukózy presnou fermentáciou.

Odcukrovanie vaječných bielkov je kritický proces predbežnej úpravy, ktorý zaisťuje vysokokvalitný prášok vaječného bielka odstránením obsahu glukózy z tekutého vaječného bielka. Pomocou riadeného fermentačného procesu sa glukóza odstraňuje prostredníctvom enzýmov, kvasiniek alebo baktérií mliečneho kvasenia, čím sa zabráni nežiaducemu hndnutiu a zachová sa rozpustnosť bielkovín počas sušenia rozprašovaním.

Bez odcukrovania môže glukóza vyvolať Maillardovu reakciu – chemickú reakciu, ktorá stmaví vaječný prášok a zníži funkčnosť bielkovín. Použitím špeciálneho Ovotank je fermentačný proces starostlivo riadený a po dokončení odstraňovania glukózy sa proces zastaví ochladením, aby sa zachovala integrita vaječného bielka.

Fermentácia je chýlostivý proces, ktorý si vyžaduje odborné znalosti o vlastnostiach tekutých vajec a biologických reakciách. Náš tím poskytuje rozsiahle poradenstvo, ktoré vám pomôže optimalizovať nastavenie odcukrovania pre konzistentnú a vysokokvalitnú výrobu prášku z vaječných bielkov.

Kľúčové vlastnosti:

- **Zabraňuje zhndnutiu** – Eliminuje glukózu, aby sa predišlo nežiaducim Maillardovým reakciám.
- **Zvyšuje rozpustnosť bielkovín** – Udržiava funkčnosť vaječného bielka pre vynikajúcu kvalitu prášku.
- **Riadená fermentácia** – Na presné odstránenie glukózy využíva **enzýmy, kvasinky alebo baktérie mliečneho kvasenia**.
- **Automatizované skladovanie Ovotank** - Zaisťuje správne podmienky pre efektívne kvasenie.
- **Odborná podpora** – Poskytujeme znalosti a odporúčania na nastavenie pre **úspešné výsledky odcukrovania**.

Maximalizujte kvalitu prášku z vaječných bielkov pomocou osvedčeného procesu odcukrovania – kontaktujte nás ešte dnes a získajte riešenia na mieru!

Funkcie



Skladovacia nádrž

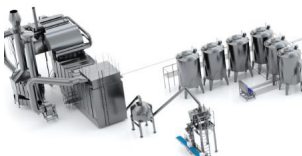
Surový vaječný bielok sa skladuje pri teplote 4,0 °C s pH 8,5-9,0. Nádrž je vybavená chladičom, ktorý zaisťuje efektívne a vysoké tepelné chladenie produktu. Vnútoraná povrchová úprava zaisťuje vynikajúce čistenie CIP.



Fermentačná nádrž

pH sa upraví kyselinou citrónovou na optimálne pH pre fermentačný proces. Do fermentačnej nádrže sa potom pridajú enzýmy (MAXAPAL™GO4, MAXAPAL™C10), kvasinky alebo baktérie mliečneho kvasenia.

Kapacita sa pohybuje od 1 200 do 40 000 litrov, čo umožňuje uspokojiť akékoľvek požiadavky závodov na spracovanie vajec



Napájacia nádrž rozprašovacej sušičky

Fermentovaný vaječný bielok sa pred sušením skladuje pri teplote 4,0 °C. Nádrž je vybavená chladičom, ktorý zaisťuje efektívne a vysoké tepelné chladenie produktu. Vnútoraná povrchová úprava zaisťuje vynikajúce čistenie CIP.



Doskový výmenník tepla

Akonáhle je vaječný bielok odcukrovaný, fermentačný proces sa zastaví prečerpaním vaječného bielka cez doskový výmenník tepla do napájacej nádrže rozprašovacej sušičky.

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