



Egg White Desugaring

- ✓ Réduire la teneur en sucre
- ✓ Capacité flexible

Optimisez le séchage par atomisation en éliminant le glucose grâce à une fermentation de précision.

Le désucre du blanc d'œuf est un processus de prétraitement essentiel qui garantit une poudre de blanc d'œuf de haute qualité en éliminant la teneur en glucose du blanc d'œuf liquide. À l'aide d'un processus de fermentation contrôlé, le glucose est éliminé par des enzymes, des levures ou des bactéries lactiques, empêchant ainsi le brunissement indésirable et préservant la solubilité des protéines pendant le séchage par atomisation.

Sans désucre, le glucose peut déclencher la réaction de Maillard, une réaction chimique qui assombrit la poudre d'œuf et réduit la fonctionnalité des protéines. En utilisant un Ovotank dédié, le processus de fermentation est soigneusement géré et, une fois l'élimination du glucose terminée, le processus est interrompu par refroidissement pour maintenir l'intégrité du blanc d'œuf.

La fermentation est un processus délicat qui nécessite une connaissance approfondie des propriétés des œufs liquides et des réactions biologiques. Notre équipe vous fournit des conseils détaillés pour vous aider à optimiser votre configuration de désucre pour une production de poudre de blanc d'œuf constante et de haute qualité.

Caractéristiques principales :

- **Prévient le brunissement** – Élimine le glucose pour éviter les réactions indésirables de Maillard.
- **Améliore la solubilité des protéines** - Maintient la fonctionnalité du blanc d'œuf pour une qualité de poudre supérieure.
- **Fermentation contrôlée** - Utilise **des enzymes, des levures ou des bactéries lactiques** pour une élimination précise du glucose.
- **Stockage automatisé de l'Ovotank** – Assure des conditions appropriées pour une fermentation efficace.
- **Assistance d'experts** - Nous fournissons les connaissances et les recommandations de configuration pour des **résultats de désucre réussis**.

Maximisez la qualité de votre poudre de blanc d'œuf grâce à un processus de désucre éprouvé - contactez-nous dès aujourd'hui pour des solutions sur mesure !

Fonctionnalités



Réservoir

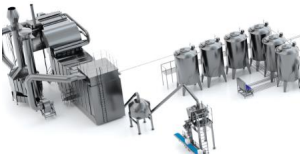
Le blanc d'œuf cru est conservé à 4,0°C avec un pH de 8,5-9,0. La cuve est équipée d'un refroidisseur, assurant un refroidissement thermique efficace et élevé du produit. La finition de surface interne assure un excellent nettoyage CIP.



Cuve de fermentation

Le pH sera ajusté avec de l'acide citrique au pH optimal pour le processus de fermentation. Des enzymes (MAXAPAL™GO4, MAXAPAL™C10), des levures ou des bactéries lactiques sont ensuite ajoutées dans la cuve de fermentation.

La capacité varie de 1 200 à 40 000 litres, ce qui permet de répondre à toutes les demandes des usines de transformation d'œufs



Réservoir d'alimentation du sécheur par atomisation

Le blanc d'œuf fermenté est conservé à 4,0°C avant le séchage. La cuve est équipée d'un refroidisseur, assurant un refroidissement thermique efficace et élevé du produit. La finition de surface interne assure un excellent nettoyage CIP.



Échangeur de chaleur à plaques

Dès que le blanc d'œuf est désucré, le processus de fermentation est arrêté en pompant le blanc d'œuf à travers un échangeur de chaleur à plaques et dans la cuve d'alimentation du sécheur-atomiseur.

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