

Milchwerke, Molkereibetriebe

Milchverarbeitung: pulverförmige Milchprodukte

Messungen bei der Herstellung von Milchpulver-Produkten



Auswerteeinheit HK4

Höhere Wirtschaftlichkeit bei der Milchpulverproduktion



HK4



Einsparungen durch genaue Bestimmung von organischen Bestandteilen in Sprüh-Milchpulvern: z.B. Wasser, Fett, Protein, Lactose.

Die Absorption aller Moleküle der CH-, NH- und OH-Bindungen erlaubt die ONLINE-Bestimmung von Fett, freiem Fett, Protein, H₂O usw.

Vollmilchpulver:

26% Fett, 25% Protein, 38% Milchsucker

Magermilchpulver:

36% Protein, 52% Milchsucker, 4% Wasser

Molkenpulver:

11% hochwertiges Eiweiß, 70% Milchsucker

Quarkpulver:

70% Eiweiß, 3,5% Wasser

Joghurtpulver:

3% Wasser

Sahnepulver:

60% Fett, 75% freies Fett, <1% Wasser

Buttermilchpulver:

3% Wasser



Messung in Durchfluß-Messzelle



Hydrolysat Pulver

Lohntrockner-Produkte

Qualitätsverbesserung und Wirtschaftlichkeitssteigerung werden bei der Herstellung von Sprüh-Milchpulvern durch Messen organischer Bestandteile erreicht. Die Steigerung von hochwertigem Protein um 1% kann bei einer Produktion von 10t/Tag das Jahresergebnis um EUR 500.000 verbessern.

Die NIR-Messung wird realisiert in einer Durchflussmesszelle.

Das Pulver wird unter Druck in einem Bypass-System gesammelt. Eine Messung wird ca. alle 2 Minuten durchgeführt. Reflektionsprinzip. Chemometrische Kalibrierungs-SW SPECTER. Basiskalibrierung bei Lieferung. Quick Connection. RS232/RS485. 1700nm - 2500nm, 5 Analogausgänge 0/4-20mA. Zusätzliches Edelstahlgehäuse.



NIR-Sensor / Halogenlampe

Erfolg durch Innovation

25 Jahre Erfahrung

T: +49-(0)7084-928410 F: +49-(0)7084-928429

info@harrerkassen.com

www.harrerkassen.com



Harrer & Kassen GmbH

Am Heschen 6
75328 Langenbrand
Germany

