

Milchwerke, Molkereibetriebe

Milchverarbeitung: Milchprodukte, Sahne, Quark, Joghurt

Messungen bei der Herstellung von flüssigen- und cremigen Produkten



Auswerteeinheit HK1-M



Milchprodukte



Durchflussmesszelle/Sensorik

Trockensubstanz-Messung bei der Milchverarbeitung

HK1-M



Neueste digitale Mikrowellentechnik 2,45 GHz.
Überall dort, wo der Wassergehalt in Milchprodukten eine relevante Messgröße ist.

Ausgangspunkt zur Herstellung jedes Molkereiproduktes ist die Milch, unabhängig davon, ob es sich um Kuh-, Ziegen- oder Schafmilch handelt. Mit der Trockensubstanz (TS) oder Trockenmasse werden alle Bestandteile (Protein, Fett, Milchzucker, Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine etc.) der Milch oder eines Milcherzeugnisses ausser Wasser zusammengefasst. Bevor die Milch in die Produktion kommt erfolgt eine Wärmebehandlung und Pasteurisierung.

Rahm: Aus dem fettreichen Anteil der Milch werden verschiedene Produkte wie Sahne oder Butter hergestellt. Ein grosser Teil wird industriell verarbeitet.

Butter: Der Rahm wird solange geschlagen, bis die Fettkügelchenhüllen mechanisch zerstört und Butterkörner entstanden sind. Sauer-, Süßrahmbutter.

Buttermilch: Bei der Butterherstellung werden die fettreichen Butterkörner mechanisch geknetet und die übrigen Rahmbestandteile flüssig abgeschieden.

Konsummilch: Oberbegriff für alle Milchsorten in den Haltbarkeitsstufen *frische Milch, H-Milch, Sterilmilch* und den verschiedenen Fettgehaltstufen

Magermilch 0,3%, fettarme Milch 1,5%, frische Vollmilch 3;8%

Kondensmilch: Milch, der das Wasser durch Eindampfen entzogen wurde.

Frischkäse: Säuerung der Milch mittels Milchsäurebakterien. Entsprechend ihrer Konsistenz wird unterschieden in Quark, Hütten- und Schichtkäse.

Joghurt: Die Milch wird mit Milchsäurebakterien versetzt und das Milcheiweiß gerinnt. Erwärmung bis der nötige Sauerstoffgrad erreicht ist. Nachträgliche Fruchtzubereitungen. *Trinkjoghurt, stichfester und gerührter Joghurt.*

Milchmischgetränke: Beimischungen von z.B. Kakao- und Erdbeerpulver.

Vor dem Zusatz von Früchten und Gewürzen wird zur Qualitätskontrolle des Zwischenproduktes eine Messung des Wassergehaltes durchgeführt.

Die Messung erfolgt mit einem Sensorpaar inline in einer Durchflussmesszelle direkt in der Rohrleitung. Der TS-Wert wird durch die Auswerteeinheit HK1-M angezeigt und als 0/4-20mA Analogsignal ausgegeben.

Grundkalibrierung bei Auslieferung, einfache Inbetriebnahme durch Einpunktkalibrierung. Robustes Design.

Wartungsfrei. Quick Connection. RS232 / RS485.

Folientastatur. -20 bis +85°C.

Schutzart IP65

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

