

Odborné listy specializované firmy
pro farmácii, balení a výrobu potravin

Denkova ul. č. 3602, CZ-767 01 KROMĚŘÍŽ
tel./fax 00420 573 502 640; abala@abala.eu

Motto čísla:

**Ten, kdo má rád výzvy, může v životě dokázat
neobyčejné věci.**
Sri Chinmoy

INFORMACE

Symposium

o aseptické výrobě a balení smetany, dětské výživy a dezertů pořádá společnost BOSCH ve dnech 27. až 29. 7. 2010 u Stuttgartu. Budou prezentovány nejnovější zkušenosti technologií a linek balení. Přihlaste se na adrese abala.co nejdříve.



Čisté ruce

V potravinářství, farmaceutickém průmyslu i na cestách je udržování hygieny rukou důležité. Pro použití i v nestandardních podmínkách je určen dezinfekční gel ANIOS 85 NPC. Je baktericidní, fungicidní, účinný m. j. proti viru HIV, herpesviru i rotavirům. Neoplachuje se. Je certifikován jak pro děti, tak i pro osoby s citlivou pokožkou.

Ve světě je o tento produkt velký zájem a prosazuje se i u nás.

Pařené sýry

Naší spoluprací se špičkovým italským odborníkem ve výrobě strojů pro pařené sýry vznikly novinky řešení dosahující lepší kvalitu pařeného těsta a vyšší efektivitu produkce.



Lepší, menší a také levnější

Potrubní magnet EXTRACTOR byl vyvinut k ochraně extrudérů a zařízení k výrobě granulátů.

Magnet zachycuje feromagnetické nečistoty z granulátu a tím snižuje poruchovost a náklady na opravy zařízení.

S celkovou výškou pouhých 165 mm může být separátor instalován přímo na přívod



KRÁJENÍ

Speedcut Slicer - inovovaný koncept plátkování



Revoluční zpracování kotoučových nožů umožňuje výborné plátkování dokonce i u "hodně obtížných" výrobků. Systém může být použit také u produktů extrémně

širokých, vysokých nebo s velkým průměrem díky novému uspořádání krájecí hlavy.

Design pro optimální využití a vyzkoušené hightech mechanické komponenty v kombinaci se spolehlivou elektronikou zajišťují dlouhodobý provoz při maximálním vytížení. Přesná automatická regulace krájecího zařízení garantuje plátkování o stejné tloušťce i hmotnosti, čímž zvyšuje výtěžnost denní produkce a tím i ekonomiku výroby.

Kromě toho lepší umístění nože na straně výstupu výrobku garantuje opticky přesné uložení plátků do "stohů" a "šindelů" a tak produkty dosahují lepší prodejnosti.

Stroj je ovládán pomocí dotykového panelu, údaje jsou zobrazeny na displeji v plném textu. Uloženo může být 99 různých programů pro plátkování, a navíc každý program až s 25 výrobními parametry.



Prajem Vám peknú dovolenku, aby ste nazbierali sily a našli nový, lepší pohľad na každodennú prácu, jej poslanie a zmysel.

Pred niekoľkými hodinami sme skončili rokovanie, na ktorom sme sa na záver ešte zhodli, že dnešná doba pripadá každému zbytočne uponáhľaná. A skutočne. Teraz jasnejšie vidím, že mnohokrát konáme už viac rutinou a pudovo. Že by sme mali viac popremýšľať o dôležitosti a rozsahu našej práce a aj o alternatívne riešenia.

A tiež by sme možno mali viac svojich skúseností odovzdávať ďalej, lebo to je naše poslanie a nie odniesť si svoje skúsenosti do hrobu.

Ing. Milan Harhovský

materiálu do stroje. Kontrolované môžu byť granulácie rôznej veľkosti až do 10 mm a pri teplotě do 80°C.

Provedení EASY CLEAN umožňuje účinné čistenie systému v krátkom čase. Separovaný kontaminát môže byť ďalej analyzovaný.

Jako možnosť môže byť stroj doplnen o nově patentovaný modulární vkládač papíru, který zajišťuje přesné vložení papíru nebo folie různé velikosti mezi plátky, a to i při vysoké rychlosti krájení.

Rychlost krájení dosahuje 700 řezů / minutu v závislosti na druhu výrobku. Tloušťku plátku je možno nastavit od 0,1 - 60 mm.



BALENÍ

BOSCH a PAAL - plnicí, balící a uzavírací stroje

Aseptické balící stroje od firmy BOSCH poskytují nejen dokonalou hygienu a nejvyšší spolehlivost, ale také mimořádně vysokou rychlost výroby a atraktivní tvar kelímků. Dobře konstruovaná koncovka je v tomto případě obzvláště důležitá, neboť aseptické plnicí, balící a uzavírací stroje by měly pracovat bez zastavení.



Nyní může nabídnout BOSCH řešení specifického koncového zařízení, které vychází vstříc přáním a požadavkům každého zákazníka. Koncové balení připravila společnost PAAL, která se v roce 2008 spojila s BOSCH Packaging Group a je zkušeným odborníkem pro spolehlivé a kompletní koncové řešení a pro celkové balící systémy.

Balení může například sestávat z několika komponentů: teplem formovaný kelímek obsahující aseptický výrobek,



plastové víčko, přední nálepka, horní nálepka, výrobní číslo, kartonový přebal, skupinové balení a trayové balení. Výše uvedené komponenty se sestavují na základě požadavků marketingového oddělení odběratele.

Komplexní BOSCH balící linka nyní zahrnuje všechna zařízení nutná pro výstup kompletního a univerzálního balení. Dosahuje flexibility, jež umožní zavedení dalších přídatných jednotek a komponentů jako jsou kontrolní váhací zařízení, rentgenové systémy, akumulární vyrovnávací systémy a mnoho dalších dle produktu a marketingu.

V případě koncových linek nabízí PAAL širokou možnost výběru modulů. U koncovek určených pro aseptickou dětskou výživu jsou tyto moduly

umístěny jeden za druhým, přímo za aseptickým plnicím, formovacím a uzavíracím strojem: odebrání kelímků, dopravní systém, bufferový systém, kontrolní jednotky, zavíčkovační, kódovací jednotky, kartonový přebal. Výběr specifických modulů z celého modulárního systému s různými funkcemi je prováděn v závislosti na druhu výrobku a balení. Výsledkem je linka, přizpůsobená představám uživatele, zcela dle jeho očekávání.



BALENÍ

Jasně oddělení

Spolu a přesto odděleně, to je motto, které se stává obvyklým v potravinářském průmyslu, když hovoříme o balení hotových výrobků a polotovarů. Toto oddělení je nezbytné u výrobků, které sestávají ze dvou komponentů, jež mohou navzájem reagovat, a proto musí být baleny nemieschané.



Klasickým příkladem jsou suché těstoviny se směsí koření pro přípravu omáčky. Pokud by nebyly obě složky baleny zvlášť, těstoviny by přejaly příchutí koření, což by mělo negativní dopad na kvalitu. Separátní balení se také používá při balení dvou různých složek jednoho polotovaru, aby mohl spotřebitel připravit první část a pak přidat druhou složku.

V minulosti byly takové výrobky většinou baleny v sáčcích se dvěma odděleními vedle sebe. Výhodnější metoda, která též šetří místo, je sáček s membránou.

Pro výrobu membránových sáčků je vedle folie pro tvorbu sáčku vedena také folie pro membránu z druhé role a kompletní sáček včetně membrány je vytvořen z těchto dvou rolí. Dvě

oddělení, která se vytvoří, jsou pak také odděleně plněna.

Membránové sáčky nabízejí širokou rozmanitost řešení. Různé velikosti otvorů a objemů oddělení mohou být dosaženy individuálním nastavením. Je možné tvořit různé tvary, jakož i řešení pro suchou nebo tekutou náplň. Pokud chceme na stroji vyrábět i klasické sáčky, přívod z druhé role se vypne.



SÝRAŘSTVÍ

“Přizpůsobivá” klimatizace

Vyšší výtěžnost a kvalita sýrů a také zisky a jistota producenta při současné spokojenosti trhu. Více možností ve službách sýrařského průmyslu.

Pouze jedno zařízení je schopno plnit velmi rozdílné funkce, jako je vysoušení před zráním, pak zrání ve vlhkosti, a před zabalením náročné dosušení při současném ochlazování (protože ochlazováním se normálně vlhkost zvyšuje).

Různé sýry v různém stadiu procesu vyžadují rozdílnou atmosféru. Kupříkladu u sýru typu Camembert je ve fázi sušení po solení nutno odstranit vlhkost z povrchu výrobku, sýr alpského typu naopak potřebuje udržovat vlhký povrch, aby nevznikla žádná prasklina.

Naše AQP zařízení má na trhu unikátní obtokový systém, kde se jeho otevřením zvýší průtok vzduchu

a dosáhne se vhodná rychlost bez zvýšení spotřeby energie.

Pro podmínky zrání se obtok uzavře a kvalita vzduchu se obnovuje chlazením a zvlhčováním s tryskovým zvlhčovačem. Docílí se přirozeného nasycení vzduchu bez odebírání vody ze sýru!



Tento systém přináší pro sýraře také hygienu, flexibilitu a úsporu práce, protože sýry se nepřemísťují, ale jsou ošetřovány po sobě následujícími dávkami klima v jedné místnosti.

Koncept ušetří další monofunkční místnosti.

Flexibilita umožňuje adaptovat jej pro změny výroby. Zařízení pro výrobu tvrdého sýru může produkovat klima nutné pro sýr měkký.

Patentovaný výměník má svislé trubky z leštěného nerez s vnitřním prouděním vzduchu pro sýry s odvodem kondenzátu a pak s čištěním CIP. Z tohoto důvodu je to jediné zařízení na trhu se schválením hygieny USDA.

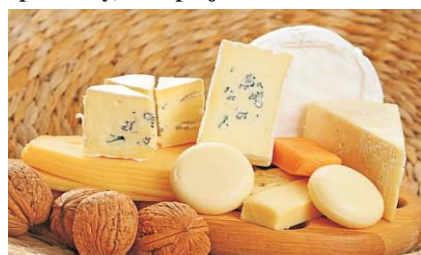


Pohon vzduchu má spotřebu elektřiny 3 až 4 x menší než tradiční systémy, což přináší za rok provozu důležitou úsporu nákladů, motor je chlazený vodou a je oddělený od proudu vzduchu.

AQP unikátní adaptabilní technologie je testována více než 25 let s počtem realizací blízkých tisícovce.

Sýr jako v bavlnce

Pro současný trh platí více než kdy jindy, že nízké ceně a slabé kvalitě sýrů se musí konkurovat výrobou speciality, ale s přijatelnou cenou.



Na první pohled těžký úkol má řešení, když začneme jinak myslet alespoň v pěti oblastech.

MLÉKO: pro výrobu sýrů je základní nositel příštích kvalitativních hodnot, ale také garance úspěchu. Když chci lepší sýr, mělo by být jiné (lepší), než má konkurence.

OHŘEV: tepelné ošetření musí zůstat v technologii zahrnuto, ale protokoly ochrany původu a postupu (francouzské nebo italské AOC, DOP) jsou důkazem,



že místo pasterizace se může ohřát sýřenina po vytužení a jen méně než na 60°C. Tedy s výjimečným mlékem se může jinak pracovat.

MIKROBIOLOGIE a CHEMIE: nové kultury, osvědčené antimikrobiální vlivy zařízení s použitím částí z mědi a stříbra, použití bylinek, koření a soli při zrání, to vše přinese své ovoce, aby byl sýr lepší.

HYGIENA: správná volba strojů, jejich technické řešení, jejich vhodné umístění dle stavební dispozice a čistitelnost prostorů, také disciplína obsluhy, používání vhodných a moderních prostředků pro čištění a desinfekci, klimatizační ošetřování ovzduší a v neposlední řadě péče o sýr při zrání, to vše musí být zvládnuto bez kompromisů!

EKONOMIKA: počínaje vyšší investice přes uplatnění úspor provozních nákladů a na personál, použití zařízení, které má nižší spotřebu

energie, nákup výrobního zařízení se zárukou přesnosti dávky porcování, vyžadování kvality práce od obsluhy a použití postupu, kterým jsou výrobní ztráty nejmenší při užívání vhodných zařízení pro udržování požadovaného obsahu navázané vody v produktu, to jsou ty nejučinnější nástroje sýraře.

Zařízení dle našich zkušeností, vaše volba správného řešení a spolupráce s odborníky jsou správná cesta ke splnění těžkého zadání.



Robot pro ošetřování sýru NIVA

Farmacie a kosmetika - naše nové balení



Čištění, plnění do kelímků, lahvíček nebo lékovek, jejich uzavírání, kartonování, paletizace - vše v jedné lince.

Systém pro čištění pracuje pomocí tlaku a vakua, a zajišťuje dokonalejší vyčištění lahvíček nebo kelímků.

Zařízení pro dávkování a plnění krémů nebo tekutin je nyní flexibilnější a plnicí trysky pracují úplně bez ukápnutí. Nové homogenní plnění s rotačním zařízením pracuje bez tvorby pěny.

Do různých kelímků nebo lékovek s uzávěry se balí také práškové produkty nebo dávky přesného počtu tablet s odděleným ovládním každé složky.



Dokonalá hygiena pro náročné prostředí v kosmetice

Čistící systém Kophanios je specificky adaptován pro požadavky kosmetického průmyslu.

Systém obsahuje nové čisticí prostředky, jejichž výhodou je kratší čas působení na výrobní zařízení, takže pokračující výroba po vyčištění začne dříve. Provozní úspory přináší menší množství vody potřebné k oplachu. Prostředky jsou nekorozivní a vyhovují různým materiálům výrobních strojů.



Používají se při nízkých teplotách v koncentraci přizpůsobené typu a míře znečištění.

Prostředky i jejich obaly jsou šetrné k životnímu prostředí, jsou bezpečné k přírodě a k jejich výrobě jsou použity pouze nealergizující suroviny. Vyrábějí se na moderním zařízení.

Prostředky jsou určeny jak pro okruhové CIP čištění, tak i pro ruční mytí zařízení. Systém doplňují aditiva pro obtížné čištění a proti pění.

PŘIPRAVUJEME

Malý vzhledem, velký výkonem

Laboratorní dehydrátor pro malé objemy při testování i velké při výrobě.

Univerzální emulgátor

Všestranný, odolný, spolehlivý - určen pro potravinářství i farmacii.

Paletizační robot

Pilotní projekt na koncovce automatické balicí linky.

Vertikální dělič

Možnosti automatického nebo manuálního krájení měkkých a polotvrdých sýrů bez kůry i produktů podobné konzistence.

Speciální příležitost

Nová, nepoužitá sušička určená pro farmaceutický, chemický nebo potravinářský průmysl, vyrobená podle farmaceutických norem GMP, je na prodej za výhodnou cenu, neboť projekt, pro který byla původně určena, byl ukončen.

Zařízení míchá, zvlhčuje, odvlhčuje, chladí, ohřívá suché i vlhké, kompaktní nebo sypké suroviny, jakož i kapaliny s různou viskozitou.

Objem sušičky je 2500 litrů, kapacita max. 2000 litrů. Je vybavena parním filtrem, odvod produktu je pomocí



segmentového ventilu, čištění CIP, dvojitou spirálu Mitrava, dvě teplotní sondy, dva snímače tlaku, kontrolní okénko se stěračem a osvětlení.

Cena byla 520.000 EUR a nová bude předmětem dohody.