

## Нет предела совершенству..

ИКА® „SPP 1000“ - производство 6 тн майонеза горячим способом за час работы. Реальность на российском рынке майонезного производства от компании ИКА®.



**- промышленная универсальная установка ИКА® „SPP 1000“ – сверхсовременное и мощное оборудование для производства майонеза и соусов, а также кетчупа, джема, шоколадных масс, аджики, горчицы и ..**

Если стремишься быть лидером, то стоять на месте невозможно. Необходимо постоянное развитие.

Немецкая компания ИКА®-Werke GmbH & Co, которая славится во всем мире как новатор в конструировании оборудования для смешивания и диспергирования, это отлично понимает. И идет вперед, совершенствуя свое оборудование за счет новых конструкторских идей.

Так, в начале 2013 года компания ИКА® разработала новый концепт гомогенизатора. Проект базируется на промышленной установке ИКА® „SPP 1000“ (полезный объем 1000 литров) на базе «майо»- гомогенизатора ИКА® „DBI 2000/20“. Если в 2012 году установка позволяла производить только 5 тонн майонеза горячим способом, то после конструкторской доработки 2013 года с установкой ИКА® „SPP 1000“ возможно произвести **6 тонн майонеза горячим способом за час работы!**

И думается, что это не предел совершенства. Компания ИКА® всегда стремится предугадать желание своих партнеров... и связано это с тем, что компания ИКА® запустила в России уже не один проект по установке сверхсовременного и мощного оборудования для производства майонеза.

Компания ИКА® предлагает своим партнерам совместно двигаться вперед, применяя передовые технологии, и помнить о том, что в современном производстве двигателем торговли являются инновации.

На первый взгляд кажется невозможным, что установка для производства майонеза может давать такие объемы. Возможно у технологов это вызывает скепсис.. Но нужно понимать следующие, а именно то, что компания ИКА® кардинально изменила конструкцию гомогенизатора ИКА® „DBI 2000/20“, благодаря чему возможно дозировать масло быстрее, чем на традиционных машинах типа "гомогенизатор". И теперь вместо обычного гомогенизатора, компания ИКА® предлагает мощный инструмент с пропускной способностью 120 м³/ч. Машина ИКА® „DBI 2000“ была специально разработана, не только для создания большой мощности перекачивания, но и в то же время для создания очень высокой турбулентности в зоне гомогенизации, и она идеально подходит для производства майонеза, соусов и эмульгированных дрессингов.

Благодаря вышеупомянутой конструкции, даже при высокой скорости дозирования масла, на выходе получаются очень однородные, мелкие капли масла. А соблюдение "золотого" правила рецептурного соотношения компонентов при изготовлении майонеза, только стабилизируют результат.

На диспергирующей машине ИКА® „DBI 2000/20“ (в установке ИКА® „SPP 1000“) дозация компонентов устанавливается оптимально. Таким образом, в работе мы получаем следующие, водная фаза, в которой уже содержится необходимое количество эмульгатора циркулирует в системе «смесительная емкость - машина ИКА® „DBI 2000/20“» установки ИКА® „SPP 1000“ и на гомогенизатор ИКА® „DBI 2000/20“ подается, рассчитанное на

определенное количество эмульгатора, необходимое количество масла. Таким образом в диспергаторе ИКА® „DBI 2000/20“ в секунду присутствует определенное количество желтка, которое необходимо для вработывания расчетного количества масла. Учитывая сочетания высокой турбулентности в зоне гомогенизации машины ИКА® „DBI 2000/20“ и высокой пропускной способностью на выходе получается продукт с очень мелким, однородным распределением капель масла. А это значит, что майонез полученный на гомогенизаторе ИКА® „DBI 2000/20“ имеет высокие физико-химические показатели, высокую вязкость, стабильность эмульсии.

Высокое качество продукции гарантировано и остается неизменным, возможно улучшения вязкости, а время производства продукта значительно сокращается, следовательно снижаются затраты на производство и увеличивается общая производительность. Это говорит о том, что потенциал установки ИКА® „SPP 1000“ с диспергирующей машиной ИКА® „DBI 2000/20“ намного выше, чем в установках такого же типа.

Крупные игроки майонезного рынка, применяя передовые технологии, вот и сейчас заставляют задуматься, и вспомнить о том, что в современном производстве двигателем торговли являются инновации.

Спрос рождает предложение, а это говорит о том, что между производителями данного вида продукции идет жесткая конкуренция. И речь идет не только о новых брендах, вкусах или низкой цене, но и о способах производства, видах сырья, качестве конечной продукции, технологиях, оборудовании и объемах. Крупные игроки майонезного рынка прекрасно знают об этом, поэтому на крупнейших предприятиях России работают лучшие технологи, и используются все доступные новинки в рецептурах и инновационные технологии.

