

Il n'y a pas que le sucre.....

Les produits et le savoir-faire des experts de BMA sont aussi très recherchés dans d'autres branches. Il existe par exemple une coopération étroite et intense qui se développe depuis quelques années avec des entreprises du secteur des aliments instantanés opérant à l'échelon national et international.

Actuellement, le secteur des aliments instantanés est certainement un des marchés de l'industrie agro-alimentaire les plus en mouvement et les plus observés. Le rythme de vie effréné de la société et la tendance du consommateur à demander toujours plus de confort expliquent le succès croissant que connaissent les produits et plats préparés. Cette évolution est aussi suivie de très près par BMA Nederland. Cette entreprise spécialisée en lignes de production de produits à base de pomme de terre et en lignes d'affinage de fromage ressent bien sûr très fortement cette évolution. Mais cette tendance se manifeste aussi chez BMA à Braunschweig où est localisé le secteur d'activité Sugar and Sweeteners. Ses spécialistes sont de plus en plus souvent consultés par des clients venant d'autres secteurs de l'industrie alimentaire et recherchant des solutions économiques et efficaces. Tel l'exemple d'un client européen qui a repassé commande à BMA d'une installation de séchage pour granulés de thé.

Grâce à la participation de BMA Automation, il est également livré, en plus de l'installation de séchage d'un débit de matière sèche de 2 t/h, l'installation de commande pour toute la ligne de production. Comme souvent, le défi réside dans le détail : il était demandé aux spécialistes de BMA de faire en sorte que les granulés aient une consistance et une surface qui permettent leur conditionnement économique dans des big-bags. Ceci ne pouvant être assuré par le procédé classiquement mis en œuvre, le séchage par pulvérisation, il faut normalement prévoir, avant le conditionnement définitif du produit, des étapes intermédiaires onéreuses qui de plus se traduisent par des pertes de produit et une baisse de la qualité. Le procédé BMA à lit fluidisé peut apporter la solution : le séchage par choc thermique et le traitement de la surface donnent un produit plus dur et plus lisse tout en réduisant nettement le pourcentage de fines, ce qui permet un conditionnement dans de grandes unités d'emballage. La rentabilité et la qualité du produit sont toujours primordiales pour BMA !

Heike Zens



*Sécheur
à lit fluidisé*

