

Не сахаром единым...

Продукция компании БМА и знания её квалифицированных специалистов пользуются большим спросом и в других отраслях промышленности. Так, например, уже в течение нескольких лет компания интенсивно сотрудничает с предприятиями, работающими как на немецком, так и международном рынке продуктов быстрого приготовления (Instant-Food).

Рынок продуктов быстрого приготовления – наверняка один из самых интересных и быстро развивающихся в секторе пищевой промышленности. Темп жизни общества всё убыстряется, одновременно растёт стремление потребителей к комфорту – поэтому продукты быстрого приготовления и полуфабрикаты приобретают всё большую популярность. Компания „BMA Nederland“ внимательно следит за этой тенденцией развития рынка, которая очень важна для деятельности фирмы, выпускающей, главным образом, линии для переработки картофеля и обработки сыров. Но и на головном предприятии БМА в г. Брауншвейге, где находится бизнес-сфера „Сахар и подсластители (Sugar and Sweetener)“, ощутимо это направление развития рынка. Всё чаще к специалистам компании в поисках экономически и технически эффективных решений обращаются заказчики из других областей пищевой промышленности. Примером этого может служить полученный из одной из стран Европы заказ на ещё одну установку для сушки гранулированного чая.

Совместно с компанией „BMA Automation“ будет выполнена поставка не только сушильной установки с производительностью по СВ примерно 2 т/ч, но и система управления и КРУ для всей производственной линии. Трудности, как всегда, скрываются в деталях: от специалистов БМА требовалось получить гранулят с такой консистенцией и поверхностью, чтобы его можно было экономически эффективно затаривать в мягкие контейнеры (Big-Bag). Обычная распылительная сушка пока что не позволяет получить продукт требуемого качества, поэтому до окончательной фасовки здесь требуются дорогостоящие промежуточные операции, сопровождающиеся, к тому же, потерями продукта и снижением его качества. Решение заключается здесь в разработанном БМА методе сушки в псевдооживленном слое: мгновенная сушка и соответствующая обработка поверхности позволяют получить более плотные и гладкие гранулы со значительно сниженной долей тонкой фракции, которые можно фасовать в крупногабаритную тару. Экономическая эффективность и качество продукта у БМА всегда на первом месте!

Heike Zens



*Сушилка с псевдо-
оживленным слоем*

