



Устойчивост в млечния сектор:

ръководство за иновации
за преработвателите





Съдържание

- 4 Повишаване на устойчивостта
- 5 Подобряване на стандарта за хигиена
- 6 Отлични процеси водят до отлични продукти
- 7 Сложете черешката на тортата с помощта на Alfa Laval

Научете как Alfa Laval може да ви помогне да намалите консумацията на енергия, вода и химикали във вашето млекопреработвателно предприятие.

Свържете се с някой от нашите експерти днес



Млекопреработвателната индустрия е крайъгълен камък на световната икономика, като само през 2023 г. произведе невероятните 549 метрични тона краве мляко. Тя е жизненоважен източник на храна, икономическа подкрепа и културно значение, но с развитието на млечната индустрия се появяват и предизвикателствата пред млекопреработвателите.

На първо място, **подобряването на устойчивостта** се превърна в централен фокус на млекопреработвателния сектор. С нарастващия контрол върху въздействието върху околната среда, необходимостта от намаляване на потреблението на енергия, вода и химикали, като същевременно се балансира нуждата от рентабилност, никога не е била по-важна.

На следващо място, предизвикателството е да се **постигне висока хигиена**, за да се спазят (и надхвърлят) строгите стандарти за безопасност на храните в млекопреработвателната индустрия. Интегрирането на най-съвременни технологии за поддържане на строги хигиенни стандарти става по-важно от всякога

Освен устойчивостта и хигиената, млекопреработвателите търсят начини за **оптимизиране на процесите и увеличаване на стойността**. Оборудването за преработка на млечни продукти трябва да бъде проектирано така, че да осигурява по-висока стойност на всеки етап от производствения цикъл – от обработката на суровините до опаковането на крайния продукт. Като прибавим и предизвикателството да се отговори на променящите се предпочитания на потребителите и тенденциите в храненето, получаваме конкурентна среда, която изисква гъвкавост, иновативност и прозорливост.

От фермата до трапезата – преодоляването на тези проблеми е от съществено значение за дългосрочната устойчивост на световната млекопреработвателна индустрия. Продължете да четете, за да разберете как Alfa Laval може да помогне на млекопреработвателите да издигнат преработката на мляко на следващото ниво с нашето оборудване, системи и опит.

Повишаване на устойчивостта

С нарастващата глобална осведоменост относно въздействието върху околната среда и опазването на ресурсите, млекопереработвателите са изправени пред огромен натиск да подобрят практиките си за устойчивост.

Намаляването на потреблението на енергия, вода и химикали не е просто цел, а необходимост за отговорното производство. Намаляването на екологичния отпечатък, особено в условията на нарастващи климатични промени, недостиг на вода и увеличаващи се енергийни нужди, се превърна в основна цел, която не може да бъде пренебрегвана.

Нещо повече, прилагането на устойчиви практики съвпада с предпочитанията на потребителите за етично произведени и екологично чисти млечни продукти, което от своя страна отваря врати към нови пазари и повишава репутацията на марката.

Възприемането на устойчивостта е лесно с Alfa Laval. Нашите всеобхватни технологии за сепаратори и пластинчати топлообменници, като например серията H-Line, са специално проектирани за подобряване на устойчивостта в млекопереработването, без да се прави компромис с производителността.

Като глобален експерт в областта на млечните процеси, тенденции и разработки, можете да разчитате на Alfa Laval да ви помогне да спазвате най-високите стандарти за хигиена и устойчивост.



Серия H-Line на Alfa Laval

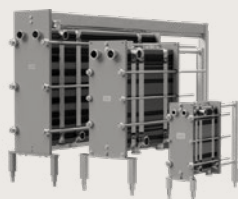
Сепараторите за млечни продукти от серията H-Line на Alfa Laval предлагат уникален херметичен дизайн с долно подаване, който осигурява отлична ефективност на обезмасляване на млякото, като същевременно поддържа първокласно качество на продукта в сравнение с традиционните центрофуги. Нашият водещ в индустрията херметичен дизайн предотвратява загубата на продукт, консумира по-малко вода и енергия и поддържа най-високите хигиенни стандарти, като същевременно намалява въглеродния отпечатък и оперативните разходи.

Подобряване на стандарта за хигиена

Поддържането на отлична хигиена е задължително условие в млечопереработването. В условията на строги нормативни изисквания и очаквания на потребителите за безопасни и хигиенични хранителни продукти, млечопереработвателите трябва да отдават приоритет на чистотата на всеки етап от производствения процес. Рискове като микробен растеж, кръстосано замърсяване и опасности от алергени могат да застрашат не само продуктите ви но и репутацията на вашия бизнес.

За щастие, хигиенното технологично оборудване на Alfa Laval е внимателно проектирано, за да отговаря на най-строгите хигиенни стандарти и да улеснява лесното почистване, като същевременно намалява замърсяването. То също така намалява въглеродния отпечатък за производителите на млечни продукти, които изискват отлична производителност и цялостна ефективност.

От резервни части, обслужване и поддръжка до подобрения и услуги по наблюдение в течение на времето – портфолиото от услуги 360° на Alfa Laval може да ви помогне да преодолеете всяко предизвикателство при обслужването и да оптимизирате процесите си, за да подобрите устойчивостта и рентабилността.



Хигиенна линия на Alfa Laval

Тази първокласна гама пластинчати топлообменници беше разработена с акцент върху хигиената и намаляването на използването на енергия, вода и почистваща среда. Произведена със средно 10 % по-малко стомана, хигиенната линия подобрява енергийната ефективност с до 15%, без да се намалява производителността при преработката на млечни продукти.



FrontLine на Alfa Laval

Разработена специално за приложения в хранително-вкусовата индустрия, тази висококачествена гама топлообменници използва уплътнения без лепило, изработени от одобрени материали от Агенцията за контрол на храните и лекарствата на САЩ (FDA), които намаляват поддръжката и увеличават периода на безотказна работа. Тя отговаря на най-строгите изисквания за хигиенен контрол, като същевременно предлага щадящо третиране на продукта.

Отлични процеси водят до отлични продукти

Едно от ключовите предизвикателства в млекопреработването е постигането на високо качество на продукта и предлагане на хомогенни, безопасни и вкусни млечни продукти на потребителите. И това предизвикателство се засилва, когато вземем предвид екологичния ангажимент за минимизиране на отпадъците и потреблението на ресурси.

Млекопреработвателите трябва да се ориентират в сложна оперативна обстановка, за да извлекат максимална стойност от суровините, като същевременно сведат до минимум загубите и въздействието върху околната среда. Фактори като използването на енергия, консумацията на вода и вложените химикали изискват иновативни решения за намаляване на въглеродния отпечатък, без да се прави компромис с качеството или безопасността на продукта.

Именно тук Alfa Laval се превръща във вашия най-голям съюзник. Нашият опит в областта на високоефективната преработка и щадящото третиране на продуктите позволява на млекопреработвателите да постигат по-добри производствени резултати, да намаляват отпадъците и да произвеждат продукти с възможно най-високо качество.



Нагледен пример: Доходоносни мембрани

Arla – голям скандинавски производител на млечни продукти, превърна суроватката, която някога е била считана за отпадък, в ценна хранителна добавка с помощта на мембранната технология на Alfa Laval.

Освен че превръщат някогашния отпадък в изключително рафиниран продукт, мембраните на Alfa Laval се използват и за почистване на вода, използвана в различни процеси, **което води до намаляване на консумацията на вода и енергия с три процента**. Чрез преработката на суроватката във функционални хранителни съставки Arla не само увеличи рентабилността, но и допринесе за екологичната устойчивост – което според нас я прави „супер-оватка“.

[Прочетете целия нагледен пример](#)



Ултрафилтрации (UF) спирални мембрани на Alfa Laval

Alfa Laval Ultrafiltration е един от най-универсалните ни продукти заради своята ефективност и гъвкавост. Със санитарния си и компактен дизайн, тези мембрани за ултрафилтрация са пригодени за преработка на млечни продукти. Работейки при най-ниската възможна температура, те предлагат ниска консумация на енергия, което в допълнение към ниските първоначални инвестиционни разходи и разходи за подмяна ги прави икономически ефективен и устойчив избор.

Сложете черешката на тортата с помощта на Alfa Laval

Преодоляването на предизвикателствата, характерни за млекопреработването, изисква издръжливост, адаптивност, както и добро познаване на тенденциите в индустрията и предпочитанията на потребителите. То изисква и партньори, които са също толкова ентусиазирани за вашия успех, колкото и вие.

Оборудването и решенията на Alfa Laval за преработка на млечни продукти представляват радикална промяна към устойчивост, превъзходна хигиена и оптимизирани процеси. Като се възползваме от нашите иновативни технологии, стратегически партньорства и задълбочено разбиране на предизвикателствата в млекопреработвателната индустрия, ние ви позволяваме да процъфтявате в една динамична и конкурентна среда, като същевременно постигате положителни екологични и икономически резултати за вашия бизнес.

Нашата цел е да създадем бъдеще, в което иновациите и устойчивостта да станат отличителни характеристики на млекопреработвателите по целия свят. Това една е наистина освежаваща мечта.

Насрочете си безплатна, необвързваща консултация с някой от нашите експерти, който ще обсъди вашите конкретни нужди и ще ви предостави информация, която да ви помогне за:

- Обсъждане на значението на устойчивостта в млекопреработването, с акцент върху намаляването на консумацията на енергия, вода и химикали
- Проучване най-добрия вариант за поддържане на отлична хигиена в млекопреработването, за да се спазят строгите стандарти за безопасност на храните
- Отговаряне на необходимостта от постигане на по-добри производствени резултати, намаляване на отпадъците и подобряване на качеството на продуктите
- Разговор относно необходимостта млекопреработвателите да оптимизират процесите си, за да
- извличат максимална стойност от суровините, като същевременно минимизират отпадъците и потреблението на ресурси

Резервирайте сега