



## ***Freshline<sup>®</sup>*** ***Continuous Sauce*** ***Chiller***

*Majonéza je jedním z mnoha lahůdkářských výrobků, po němž roste poptávka na celém světě. Její plné uspokojení ze stran výrobců a zpracovatelů si však nutně vyžádá inovace stávajících výrobních postupů.*

*Zchlazovač omáček Freshline<sup>®</sup> Continuous Sauce Chiller je zcela ojedinělým zařízením, které za přímého vstříkovaní kapalného dusíku majonézu během několika sekund prudce zchladí, aniž by došlo k přerušení celého výrobního procesu.*

Majonéza je právem považována za „královnu omáček“, ať už je složením spíše hustší, jemnější, krémová nebo obsahuje kousky koření a zeleniny. Tvoří základ dresinků a je nezbytnou součástí mnoha zeleninových i těstovinových salátů.

S ohledem na výše uvedené se specialisté společnosti Air Products pustili do hledání nových výrobních metod pro výrobu a zpracovatele majonézy. V rámci výrobního procesu je třeba majonézu zchladit z přibližně 40°C na 5°C, což se tradičně odehrává ve velkých chladících prostorech v průběhu několika dní. Vzhledem k tomu, že tento postup značně prodlužuje celkovou dobu výroby majonézy, společnost Air Products nedávno vyvinula nové revoluční řešení – zchlazovač omáček Freshline® Continuous Sauce Chiller – které umožňuje zkrátit dobu chlazení na pouhé sekundy.

### Technologie

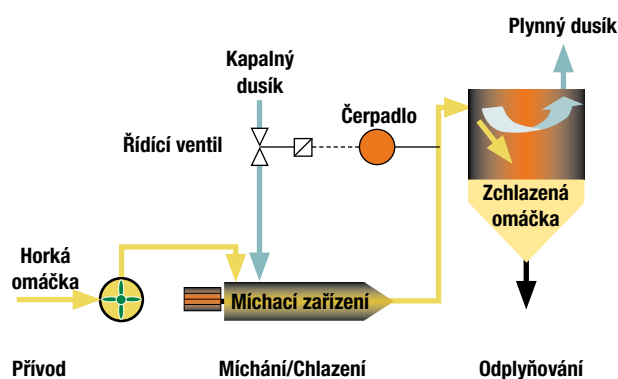
Zchlazovač omáček Freshline® – na rozdíl od běžných výměníků tepla – funguje na principu přímého vstřikování kapalného dusíku do speciálně navrženého míchacího zařízení.

Tak dochází k efektivnímu přenosu chladu z kapalného dusíku přímo do omáčky, aniž by hrozilo její zmražování. Vzniklá směs plynu a omáčky je následně vedena do speciální “odplyňovací nádoby“, v níž dochází k její bezpečné separaci. Zchlazovač omáček Freshline® byl speciálně navržen pro látky s vysokou viskozitou; dokáže zchladit i majonézu, jejíž viskozita přesahuje běžných 30 000 cP.

### Výhody

- výrazné zrychlení výrobního procesu
- vyšší kvalita výsledného produktu (díky prudkému zchlazení)
- nízké investiční náklady
- efektivní využití kapalného dusíku
- ochranná atmosféra
- nepřetržitý automatický provoz
- méně ruční manipulace
- nižší ztráty vstupních surovin
- snadný způsob čištění

### Technologické schéma



### Více informací

**AIR PRODUCTS spol. s r.o.**

Ústecká 30

405 02 Děčín

Česká republika

Tel.: + 420 412 703 111

Fax: + 420 412 510 271

☎ 800 100 700

Email: [infocz@airproducts.com](mailto:infocz@airproducts.com)

**tell me more**  
[www.airproducts.com/food](http://www.airproducts.com/food)