

*Системы ультрафильтрации (УФ) позволяют селективно концентрировать сывороточные белки до 25% общего содержания твердых веществ со степенью чистоты 85%*

Системы УФ **SwissFlow** фирмы **MMS** досконально протестированы на практике на способность концентрировать сывороточные белки



Система **MMS SwissFlow UF** позволяет перерабатывать сыворотку в ценные белковые концентраты. Установки рассчитаны на концентрирование для производства WPC 40 без этапа диалфильтрации до 25% содержания сухих веществ

#### **Другие системы MMS для сыворотки**

- микрофильтрация для удаления бактерий перед УФ
- денатурирование концентратов сывороточных белков для производства рикотты
- денатурирование In-line с последующим кондиционированием для использования WPC в йогурте или сыре



#### **Установки позволяют**

- перерабатывать отходы производства в продукт
- использовать сывороточные белки в имеющихся продуктах
- сократить транспортные расходы
- производить отфильтрованный пермеат лактозы
- снизить энергетические затраты

#### **Свойства**

- полностью автоматизированные системы
- поддержка специалистов
- интеграция CIP
- комплексные решения, включая танки, пастеризацию, предварительную и последующую обработку

#### **Возможные опции**

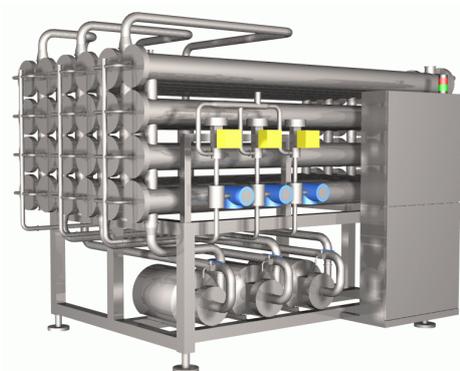
- диалфильтрация для получения WPC высокой чистоты
- удаление бактерий из сыворотки микрофильтрацией
- измерение содержания сухих веществ On-line
- регулирование pH On-line
- дистанционная поддержка
- нагрев моечных жидкостей
- дополнительная обработка пермеата
- возможность увеличения производительности



Молочная промышленность I02	Мембранные системы	<h2>Концентрирование сывороточных белков</h2>
		

**MMS** изготавливает ряд установок **SwissFlow UF**, для обработки входящих потоков 1'000 – 25'000 л/ч. Мощность систем зависит от различных параметров, включая степень концентрации входящего потока, требуемую степень концентрации продукта, рабочую температуру. Наши специалисты помогут Вам выбрать правильный тип установки для Вашего продукта и производства.

**MMS** выполняет как разработку процесса и установки, ее дизайн и конструкцию, а также монтаж и ввод в эксплуатацию.



**За счет возможности различных опций установка идеально интегрируется в общую инфраструктуру и систему производства заказчика.**

<b>MMS</b> System Typ	Входящий поток (л/ч)	WPC 25 (л/ч)	WPC 65 (л/ч)	kW (прибл.)
<b>SwissFlow</b> UF-300	5000	1667	165	15
<b>SwissFlow</b> UF-450	7500	2500	250	20
<b>SwissFlow</b> UF-600	10000	3330	333	22
<b>SwissFlow</b> UF-900	15000	5000	500	28
<b>SwissFlow</b> UF-1500	25000	8300	830	50

Состав	Вход	WPC 25	WPC 65
Жир%	0.04	0.14	1.49
Белок%	0.64	1.88	18.62
Лактоза%	4.21	4.3	5.55
Соли%	0.7	0.8	2.11
Сухие вещества%	5.55	7.12	27.8

#### Другие области применения в молочной промышленности

- Концентрирование сыворотки & лактозы
- удаление бактерий из сыворотки
- удаление бактерий из обезжиренного молока
- концентрация цельного молока
- фракционирование сахара
- гидролиз лактозы

MMS AG Мембранные системы  
Im Grossherweg 11  
8902 Urdorf  
Швейцария



тел.: +41 44 735 59 00  
факс: +41 44 735 59 01  
e-mail: info@mmsx.com  
www.mmsx.com