

*Ultrafiltrations (UF) Systeme ermöglichen die selektive Aufkonzentrierung von Molkenprotein bis zu 25% Gesamtfeststoffgehalt bei Reinheits-graden bis 85%.*

**SwissFlow** UF Systeme der **MMS** sind auf Herz und Nieren für die Aufkonzentrierung von Molkeprotein getestet.



Ein **MMS SwissFlow** UF System ermöglicht die Umwandlung von Molke in höherwertiges Molkenprotein Konzentrat. Die Anlagen sind für eine Aufkonzentrierung für die Produktion von WPC 40 ohne Diafiltrationsschritt mit bis zu 25% Trockensubstanz ausgelegt.

#### Weitere **MMS** Molke Systeme

- Mikrofiltration zur Molkeentkeimung vor der UF
- In-line Denaturierung von Molkeproteinkonzentraten zur Ricotta-Produktion
- In-line Denaturierung und anschließende Konditionierung
- für die Verwertung von WPC in Joghurt oder Käse



#### Leistungen

- Wandelt Abfall in Produkt um
- Erlaubt dem Nutzer die Verwertung von Molkenproteinen in vorhandenen Produkten
- Reduziert Transportkosten
- Produziert gefiltertes Laktose Permeat
- Niedriger Energieverbrauch

#### Eigenschaften

- Vollständig automatisierte Systeme
- Unterstützung durch Spezialisten
- CIP System integriert
- Komplettlösungen, inklusive Tanks,
- Pasteurisation, Vor- und Nachbehandlung
- erhältlich

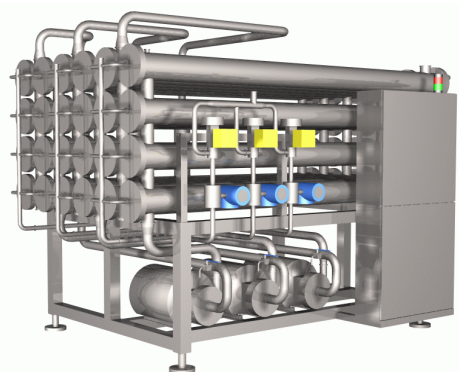
#### Optionen

- Diafiltration für höhere WPC Reinheit
- Vorbehandlung der Molke durch Mikrofiltrationsentkeimung
- Online Messung der Trockensubstanz
- Online pH-Regulierung
- Remote Access zum Support und Problembeseitigung
- CIP Flüssigkeiten Erhitzung
- Zusätzlicher Aufbereitungsschritt des Permeats
- Erweiterbar für erhöhte Kapazität



**MMS** baut eine Reihe von **SwissFlow** UF Anlagen, zur Verarbeitung von Zulaufströmen von 1'000 – 25'000 l/h. Die Kapazität des Systems ist eine Funktion von verschiedenen Parametern einschliesslich der Zulaufkonzentration, Produktkonzentration und Arbeitstemperatur. Unseren Spezialisten helfen Ihnen bei der Auswahl der korrekten Anlage für Ihre Produkt- und Prozessansprüche.

**MMS** übernimmt für einen Prozess aus der konzeptionellen Phase die Entwicklung und das Design der Anlage, sowie deren Konstruktion, Installation und Ihre erfolgreiche Inbetriebnahme beim Kunden.



*Dank der Optionen der Systemreihe, gliedert sich die Anlage perfekt in ihre Infrastruktur und den Arbeitsablauf.*

<b>MMS</b> System Typ	Zulauf Kapazität (l/h)	WPC 25 (l/h)	WPC 65 (l/h)	kW (ca.)
<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

Zusammensetzung	Zulauf	WPC 25	WPC 65
Fett %	0.04	0.14	1.49
Protein %	0.64	1.88	18.62
Laktose %	4.21	4.3	5.55
Salze %	0.7	0.8	2.11
Trockensubstanz %	5.55	7.12	27.8

#### Weitere Molkerei-Anwendungen

- Molke & Laktose Konzentration
- Molkeentkeimung
- Magermilchentkeimung
- Vollmilchkonzentration
- Zuckerfraktionierung
- Laktose Hydrolyse

MMS AG Membrane Systems  
Im Grossherweg 11  
8902 Urdorf  
Switzerland

# **MMS**

Tel. +41 44 735 59 00  
Fax +41 44 735 59 01  
Email: [info@mmsx.com](mailto:info@mmsx.com)  
[www.mmsx.com](http://www.mmsx.com)