



ООО «Специальные Технологии Плюс»

Наши возможности – ваш успех!

Готовые решения для переработки верблюжьего молока

Пищевое оборудование - проектирование,
изготовление, монтаж.

Строительство производственных зданий и
сооружений.

Телефон в Москве: +7-495-798-12-58

Сайт: www.stp-plus.ru

Почему верблюжье молоко?



Верблюжье молоко является традиционным для восточной кухни продуктом и обладает отменными вкусовыми и повышенными питательными качествами, большей калорийностью в сравнении с молоком коровьим.

Как известно, на территории некоторых стран

Средней Азии, а также в **Объединенных Арабских**

Эмиратах верблюжье молоко не считается чем-то необычным и диковинным – это повседневный продукт питания.

Причем употреблять его принято не только в качестве питательного напитка, но и использовать в кулинарных целях.

Чаще всего, верблюжье молоко выступает основой для изготовления местных видов сыра. Кроме того, нередко из этого молока готовят мороженое и какао-напиток, а в **Средней Азии** вкуснейший напиток – **шубат**.

Полезные свойства верблюжьего молока



При сахарном диабете: употребление напитка пациентами с сахарным диабетом I типа способствует снижению дозы инсулина, необходимой для поддержания уровня сахара в крови на должном уровне



При заболеваниях кожи: продукт смягчает, питает и увлажняет кожу, делает ее эластичной, успокаивает раздраженную, воспаленную и шелушащуюся кожу, снимает зуд, благодаря сильным антибактериальным свойствам борется с прыщами, лечит экзему и псориаз



При сниженном иммунитете: верблюжье молоко можно рекомендовать людям, страдающим от заболеваний аутоиммунной системы (когда иммунная система человека ошибочно атакует собственные здоровые ткани), таких как рассеянный склероз или болезнь Крона



При туберкулезе: медики считают, что регулярное потребление данного молочного продукта снижает риск заражения, даже если развитию заболевания способствуют другие факторы



При профилактике раковых заболеваний: верблюжье молоко ингибирует рост злокачественных клеток при раке толстой кишки, печени и молочной железы

Переработка верблюжьего молока- перспективное направление развития бизнеса



Уникальность формулы состава **верблюжьего молока**, полезность и его вкусовые качества делают этот вид молока одним из наиболее привлекательных товаров на рынке молочных продуктов.

К тому же, **верблюжье молоко** легко усваивается и является натуральным **пробиотиком**, таким образом, открываются широкие перспективы на переработку **верблюжьего молока** в целую **линейку молочных продуктов** на его основе!

В регионах, где сохранено и развито **верблюдоводство**, имеют место **традиционные рецептуры** производства молочной продукции из верблюжьего молока по старинным рецептам.

В настоящее время в мире очень велик интерес к эко-продуктам и продуктам с **традиционной рецептурой!**

Верблюжье молоко: молоко, молочные продукты, шоколад, БАД, косметические средства



Как разливать верблюжье молоко и производить молочные продукты из него?



Верблюжье молоко имеет схожие технические характеристики с привычным молоком коровьим, поэтому технология переработки этого экзотического для наших широт продукта, но традиционного для более южных широт, основана на привычных и отработанных проектах **молочных мини-заводов**, которыми на протяжении многих лет успешно занимается компания «Специальные Технологии Плюс»



Решение: мини-заводы



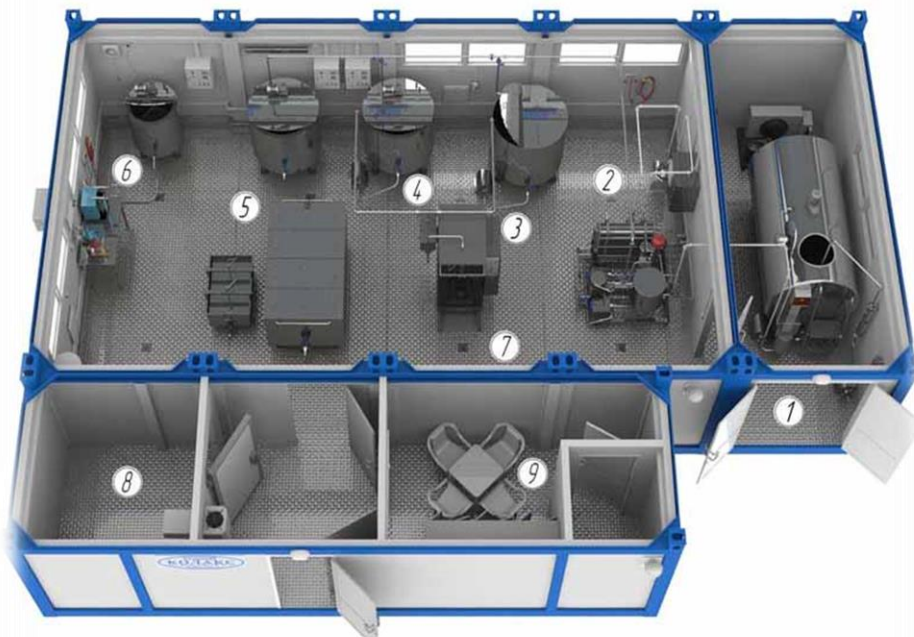
В настоящее время большую популярность приобретают небольшие хозяйства, при которых вводятся в эксплуатацию **мини-заводы**.

Что позволяет фермерам и предпринимателям заниматься индивидуальной переработкой своего молочного сырья, при этом не увеличивая поголовье и не занимаясь закупкой молока извне для обеспечения объемов.

Компания «Специальные Технологии Плюс» занимается созданием **мини-заводов** с оптимальными для малого и среднего бизнеса мощностями от 500 до нескольких тонн, создавая и курируя весь процесс от идеи и проекта самого завода до запуска и получения первой продукции.

Мини-завод, созданный индивидуально под нужды заказчика удобен еще и тем, что может перерабатывать любые виды молока от любых видов животных.

Проекты молочных заводов от компании «Специальные Технологии Плюс»



1. Узел приемки молока;
2. Узел нормализации, пастеризации и охлаждения молока;
3. Узел фасовки молока и кисломолочных продуктов;
4. Узел производства кисломолочных продуктов;
5. Узел производства творога;

6. Узел производства и фасовки сметаны;
7. Лаборатория;
8. Камера холодильная;
9. Бытовое помещение.

Проектные работы (стадия П) включают в себя:

- разработку и описание технологической схемы производства;
 - подбор технологического оборудования, составление спецификации оборудования;
 - разработку планировок помещений с расстановкой оборудования;
 - определение потребности в основных видах ресурсов для технологических нужд;
 - подбор вспомогательного оборудования, составление спецификации вспомогательного оборудования;
 - разработку технических заданий смежным специалистам:
- архитектурно-строительные решения;
 - водопровод и канализация;
 - отопление и вентиляция;
 - электроснабжение и освещение.

Мини-заводы от компании «Специальные Технологии Плюс»



Современный **мини завод по переработке молока** от «СТП» – это уменьшенная копия глобального производства, позволяющая перерабатывать и выпускать самые популярные и востребованные виды молочной продукции.

Мы дополняем по желанию заказчика такие **мини-комплексы** по переработке молока различного профиля и производительности, всеми необходимыми линиями розлива и упаковочными автоматами. Оборудование **мини молочных заводов** изготавливается и поставляется в комплексе. Все узлы, емкости, агрегаты и трубопроводы синхронизированы и взаимосвязаны в замкнутый технологический цикл. Такая организация гарантирует надежную эксплуатацию всего комплекса в целом.

Подобные **мини молочные заводы** широко используются фермерскими хозяйствами и молочно-товарными фермами, значительно увеличивая рентабельность бизнеса.

Индивидуальный подход к проекту Заказчика



Проектирование **мини завода** с молочным оборудованием производится в соответствии с техническим заданием Заказчика и учитывает:



условия размещения оборудования



региональную специфику сырьевой базы



особенности готовой продукции



характеристики упаковочных материалов и др



Минизаводы могут быть размещены как в стационарном помещении, так и в специальных контейнерных модулях, аналогичных по внутреннему

обустройству стационарным производственным цехам и соответствующих всех требованиям санитарно-гигиенических нормативов.

Комплектация молочного оборудования для переработки определяется исходя из конкретных потребностей заказчика

Мини заводы молока

«ПОД КЛЮЧ» ОТ



- консультации по выбору технологического оборудования;
- проектирование производственного помещения или реконструкция существующего;
- предпроектные работы;
- изготовление и поставка оборудования;
- проведение монтажных и пусконаладочных работ;
- пробный выпуск первой партии продукции;
- гарантийное и послегарантийное сервисное обслуживание;
- обучение персонала заказчика;
- технический аудит производства.

Мы будем рады видеть вас своими клиентами!

Компания

«Специальные Технологии Плюс»

готова спроектировать, изготовить, поставить оборудование, произвести пусконаладочные работы и сдать готовое производство Заказчику.

Уточнить цены на мини молочные заводы, а также оставить заказ, можно позвонив нашим специалистам по телефонам в Москве: **+7-495-798-12-58** или отправив сообщение через форму обратной связи на нашем сайте **www.stp-plus.ru**

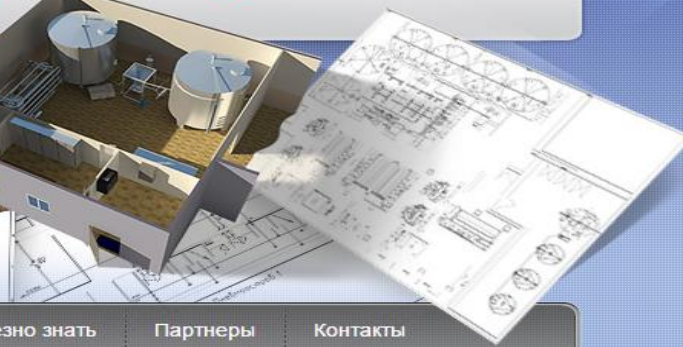
ООО «Компания СТП»: Наши возможности - Ваш успех!



Пищевое оборудование - проектирование,
изготовление, монтаж.
Строительство производственных зданий и
сооружений



+7-495-798-12-58



О компании

Текущие проекты

Галерея

Полезно знать

Партнеры

Контакты