



Фильтропор
Групп

Установки мембранные
для производства творога
методом ультрафильтрации
творожного сгустка

Естественный отбор за миллионы лет эволюции создал мембраны как самый совершенный инструмент для разделения веществ в живых организмах. Человек не изобрел мембрану, а взял готовую идею у природы. Совет Макиавелли политикам «divide et impera» (разделяй и властвуй) оказался полезным, в том числе для специалистов молочной промышленности, для которых мембранное разделение смесей веществ стало важнейшим условием создания новых промышленных технологий.

В первую очередь это относится к производству творога.



Общие преимущества метода получения творога ультрафильтрацией творожного сгустка

- Повышение питательных свойств за счет сохранения сывороточных белков, являющихся биологически активными продуктами.
- Увеличение выхода творога за счет отсутствия потерь в сыворотку белка и жира. На 1 кг творога с содержанием сухих веществ 18–24% расходуется 3–3,3 л молока.
- Творог, изготовленный из творожного сгустка на основе ультрафильтрации, отличается от традиционного структурой и лучшими вкусовыми качествами. Это получается в результате того, что сывороточные белки остаются в твороге.
- Возможность использования в качестве сырья сухого молока без дополнительных потерь и ухудшения качества.
- Обеспечивается получение высокопитательного творога с регулируемым содержанием жира, гарантированным составом и увеличенным выходом для питания детей раннего возраста, больных и ослабленных людей, спортсменов, а также массового потребления.
- Обеспечивается получение высокопитательного обезжиренного творога с высокими вкусовыми характеристиками (за счет повышенного содержания сывороточных белков) и увеличенным выходом из дешевого сырья.
- Установки поставляются «под ключ» с гарантийным обслуживанием 2 года.



Фирмой ООО «Фильтропор Групп» разработаны, изготавливаются на собственной машиностроительной базе и поставляются установки мембранные (микрофильтрационные) марки «Водопад МТК» для получения творога методом ультрафильтрации творожного сгустка (калье).

ТУ 5132-002-18566050–2007;

Декларация о соответствии Таможенного союза,

регистрационный номер: ТС №RU Д-RU.АИ62.В.00153 от 27.12.2013

Установки выпускаются на основе керамических мембранных элементов «Тами Дойчланд» (Германия), срок службы которых до 10 лет.

Сущность заключается в концентрировании белковой фракции творожного сгустка в мембранных аппаратах с керамическими мембранными элементами фирмы «ТАМИ ДОЙЧЛАНД» Германия. Сквозь поры мембран проходят: вода, лактоза соли, небелковый азот. Исключаются потери белков, прежде всего сывороточных, и жира.

Используются надежные японские, немецкие, итальянские и испанские комплектующие изделия.

При необходимости установки поставляются в комплекте с установками очистки воды марки «Водопад МЖС».

Новые конструктивные решения позволили увеличить надежность и снизить капитальные и эксплуатационные затраты. Одним из существенных достоинств наших установок является обеспечение постоянного содержания сухих веществ получаемого творога вне зависимости от исходного содержания белка в исходном молоке.

Обеспечиваются быстрая окупаемость и высокая рентабельность. По данным ООО «Комбинат детского питания» (г. Саратов) период окупаемости Установки «Водопад МТК 36,15-4-138», производительностью 580 кг творога в час, введенной в эксплуатацию в 2010 г, составил 6,7 месяца.





Установка марки «ВОДОПАД МТК 36,15-4-138», 500 кг творога в час;
г. Саратов, ООО «Комбинат детского питания»; эксплуатируется с 2010 г.



Установка марки "ВОДОПАД МТК 48,9-5-173", 970 кг творога в час;
г. Каменск-Уральский, ОАО "Молоко"; эксплуатируется с 2008 г.





Установка марки
"ВОДОПАД МТК 64,5-6-222",
1100 кг творога в час;
ОАО "ТМК"; эксплуатируется с 2011г.



Установка марки
"ВОДОПАД УТК 2,5-2-8",
80 кг творога в час;
Московская область,
г. Наро-Фоминск,
ОАО "Молочный завод
"Наро-Фоминский";
эксплуатируется с 2004 г.





Установка марки "ВОДОПАД УТК 12,95-3-47",
250 кг творога в час из коровьего и козьего молока;
ОАО "Сернурский сырзавод"; эксплуатируется с 2015г.



Установка марки "ВОДОПАД МЖ 1,0-1-3,95-40-3",
1000 л/ч подготовленной воды для мойки мембранной установки;
ЗАО "Сернурский сырзавод"; эксплуатируется с 2015г.



Установка марки "ВОДОПАД УТК 6,1-2-20",
до 150 кг творога в час из коровьего молока;
ООО "РостАгроКомплекс";
эксплуатируется с 2016г.



Только что полученный творог
жирностью 5%
(отобран до охладителя).



Творог 5% жирности
в последний день
срока хранения.



Фильтрат, выходящий с установки
ультрафильтрации творожного
сгустка.

ООО «Фильтропор Групп», 125362, Москва, ул. Свободы, д. 35, стр. 49,
территория "Тушинского машиностроительного завода".
ОГРН 1027739621975, ОКПО 18566050, ИНН 7718132937, КПП 771801001.
Тел./факс: +7(495) 466-73-76; +7(499) 713 - 32-25.
Руководитель: Лялин Валерий Александрович
Моб. тел. +7(926) 538-01-15

