



Trotec Vaka Çalışması

Müşteri:

Antonio Álvarez Jamones, İspanya
www.antonioalvarezjamones.com

Sektör:

Seçkin pastırma spesyaliteleri

Avantajlar:

2-3°C'lik düşük sıcaklıklarda da optimum nem. Olgunlaştırma süreci sırasında mükemmel iklim.

Trotec ürünü:

DH 160 ES nem alma cihazı

Serin olgunlaştırma odalarında mükemmel iklim

Trotec nem alma cihazları, pastırma üretiminde ideal koşulları sağlar

Trotec, Almanya'da geliştirilen ve üretilen nem alma cihazı yelpazesinde pastırma ve şarküteri ürünlerinin kalitesini iyileştiriyor. İspanyol pastırma ve şarküteri ürünleri, dünya çapında bilinen gastronomik birer mücevherdir ve Trotec, kurutma ve olgunlaştırma sürecinde birlikte çalışıyor.

Trotec, nem alma sistemleri ve nemlendirme ve sıcaklık kontrolüne yönelik ürünlerin geliştirilmesi, üretilmesi ve pazarlamasında uzmanlaşmış, uluslararası alanda faaliyet gösteren bir Alman şirkettir. Trotec, gıda endüstrisindeki farklı prosesler için çeşitli çözümler sunmaktadır. Burada da pastırma ve şarküteri ürünlerinin üretimi söz konusudur.

Trotec'in nem alma cihazları, kurutma ve olgunlaştırma işlemlerinin çeşitli aşamaları esnasında işleme odalarında optimum bir bağıl nem değeri oluşturmasını sağlar. Olgunlaştırma odalarındaki ve kilerlerindeki doğru sıcaklık ve uygun bağıl nem, son haline getirilen ürünün optimum kalitesi için belirleyici faktördür. Bağıl nem optimum aralığın dışına çıkarsa, bu durum, pastırmanın kalitesinin düşmesine, hatta ilgili ürün partisinin tamamen kaybına neden

olur. Nemin çok yüksek olması, mikroorganizmaların büyümesini kolaylaştırır ve kurutma ve olgunlaştırma süresini de uzatır. Diğer taraftan, nem çok düşük olduğunda pastırmanın dış kısmı kurur, bu nedenle iç kısımdan dışarıya nem aktarımı gecikir. Yani ürünün dışı kuru olur, fakat içi taze ve olgunlaşmamış şekilde kalır.

Olgunlaştırma şu üç hususla tanımlanır:

- Renk
- Koku ve tad
- Antibakteriyel etki

Nem arttığında pastırmalar sertleşmez, küf mantarı oluşur ve devamında böcek veya akar istilası oluşabilir. Ayrıca ürünün rengi, tadı, kokusu ve dokusu değişir. Trotec, pastırma ve şarküteri ürünlerinin olgunlaştırılmasında aşırı nemden kaynaklanan sorunun çözümünü adsorpsiyon nem alıcılar (0°C'nin altında da çalışabilen ürünler) veya yoğuşmalı nem alma cihazı ürün serisi ile sunuyor.

Vaka Çalışması: Álvarez, İspanya

Trotec DH 160 ES nem alma cihazı



Trotec nem alma cihazları ideal koşulları oluşturur

Pastırmalar, tuzlamanın ilk aşamasında, bağıl nemin % 75 ila 80 arasında tutulması gereken 2 ila 3°C'lik bir sıcaklıktaki odalara yerleştirilir. Trotec nem alma cihazları, bu ideal koşulları korumak için odalarda soğutma cihazlarıyla bağlantılı şekilde çalışabilir.

İkinci aşama olan kurutma aşamasında, sıcaklık 12 ila 14°C arasında tutulur ve bağıl nem biraz düşürülerek % 70 ile 75 aralığına getirilir.

Kilerde depolama şeklindeki üçüncü aşamada sıcaklık kontrolü gerekli değildir, çünkü bu kilerlerde sıcaklığı bütün yıl boyunca stabil tutan doğal koşullar mevcuttur.

Kiler aşaması en önemli aşamadır ve bu sırada bağıl nem % 70'in üzerinde olmamalıdır. Bu değer üstünde, akar istilası riski ortaya çıkar. Nem kontrol edilmezse ve bir istila durumu oluşursa, önceki olgunlaştırma aşamalarında harcanan çaba boşa gider. Bu risk her koşulda ortadan kaldırılmalıdır.

"Antonio Álvarez Jamones" markası bunun bilincinde ve nem kontrolü konusunda yıllardır Trotec nem alma cihazlarının çeşitli kurutma ve sertleştirme aşamalarına güveniyor. DH 160 ES nem alma cihazı, paslanmaz çelik modeli sayesinde gıda alanında kullanıma mükemmel bir şekilde uygundur. Entegre higrostatı, ayarlanan nem değerinin tüm olgunlaştırma süreci boyunca güvenli bir şekilde korunmasını sağlar.

En iyi kalite için geleneksel ustalık

"Antonio Álvarez Jamones", koruma altına alınmış "Trevélez pastırmaları" menşee adının öncülerinden biridir. Bu geleneksel şirket, yaklaşık 200 yıldır deneyimli pastırma ustalarının aktardığı bilgileri ve ustalık yöntemlerini sürdürüyor. Burada, kendisini canla başla pastırma üretimine adanmış ve Granada şehrinin Trevélez Köyü'ndeki Alpujarra'nın kalbinde yer alan bir aile işletmesinden bahsediyoruz. Şirket, bugünkü ortakların babası olan Antonio Álvarez tarafından 1960 yılında kuruldu. Antonio Álvarez, Trevélez'de üretilen pastırmaların tuzlanması ve pazarlanmasıyla işe başladı ve yılda yaklaşık 150 adet pastırma ürettiyordu. Bugünkü üretim kapasitesi ise 150.000'in üzerinde! Şirketin felsefesi yine açık ve net: – işinin ehli müşterilere mükemmel kalitede bir ürün sunmaya odaklanmak.



Tüm kurutma ve olgunlaştırma süreci tamamen doğal koşullar altında gerçekleşiyor. Bu geleneksel yöntem şu anda sadece çok az şirket tarafından uygulanıyor. "Antonio Álvarez Jamones'de" gelecekte de sürdürülecek.

Bu sırada, Trotec'in paslanmaz çelikten üretilen DH 160 ES nem alma cihazı her zaman optimum nem sağlıyor.

DH 160 ES yoğuşma nem alma cihazı

- Nem alma kapasitesi: 85 ila 245 litre / 24 saat (oda sıcaklığına bağlı olarak)
- Hava miktarı: 2.200 m³/saat
- Düşük sıcaklıklarda da çok yüksek bir nem alma kapasitesi sunar (opsiyonel olarak -0,5°C'den itibaren kullanılabilir)
- Hijyenik paslanmaz çelik modelde sağlam, korozyona karşı korumalı konstrüksiyon
- Tam otomatik çalışma
- Otomatik olarak ayarlanan çevrim dönüştürmeli profesyonel sıcak gazlı defrost otomatığı
- Çift akışlı, kademesiz otomatik kontrollü EC radyal fan
- Anında kurulumu hazır
- Düşük enerji tüketiminde yüksek randıman
- Proses ısısı destekli hava ısıtma sayesinde enerji maliyetlerinde azalma
- Harici devreler için DIN yuva ve uzaktan devreye sokmak için potansiyelsiz kontak
- Entegre yoğuşma pompası



DH 160 ile ilgili ayrıntılı bilgileri şu adreste bulabilirsiniz:
www.trotec.com.tr/dh160