Soluzioni per le applicazioni più complesse della MISCELAZIONE nel settore

ALIMENTARE

Produzione di dressing per insalate

SILVERSON

THE FIRST NAME IN HIGH SHEAR MIXERS

Produzione di dressing per insalate

Esistono vari prodotti che possono essere descritti come condimenti per insalata, incluse molte salse. Ci sono inoltre le varianti tra le salse, a basse calorie o a bassi grassi.

Il Processo

Generalmente si tratta di emulsioni olio in acqua e vengono prodotte in modo simile. Un metodo tipo potrebbe essere il seguente:

- Il recipiente viene caricato con acqua (fase continua) e il mixer viene avviato.
- In essa vanno dispersi ingredienti in polvere come stabilizzanti, agenti addensanti, aromi, conservanti e coloranti. In alcuni casi però questi ingredienti vengono premiscelati in forma asciutta.
- Si aggiunge quindi l'olio (fase dispersa) alla miscela per formare l'emulsione.
- Si continua la miscelazione fino all'ottenimento di un prodotto ben amalgamato e senza grumi.

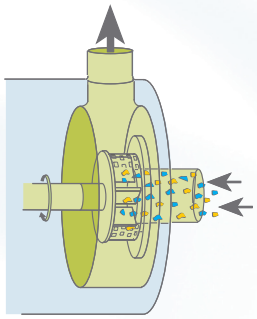
Il Problema

Utilizzando miscelatori o agitatori tradizionali potrebbero verificarsi le seguenti difficoltà:

- Gli additivi preparati per addensare il prodotto sono per loro natura soggetti alla formazione di grumi, che però un miscelatore tradizionale non riesce a frantumare facilmente.
- Gli ingredienti parzialmente idratati possono appiccicarsi alle pareti del recipiente e ad alcune parti del miscelatore.
- Un'emulsione stabile non si forma facilmente con l'utilizzo di agitatori tradizionali
- Spesso viene richiesto un tempo di lavorazione troppo lungo per ottenere una consistenza soddisfacente.

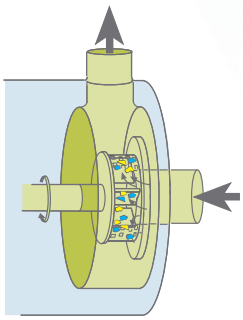
La Soluzione

Un Silverson ad alto potere di taglio può superare tutte queste difficoltà. Ciò si può ottenere usando un miscelatore da serbatoio inserito nel recipiente oppure con un mixer In-Line, come illustrato nelle fasi seguenti:



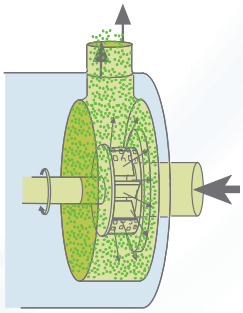
Stadio 1

La rotazione ad alta velocità delle lame del rotore crea una potente aspirazione che attira i liquidi e gli ingredienti solidi/polveri all'interno della testa di lavoro. Questi ultimi possono essere aggiunti anche senza una premiscelazione.



Stadio 2

I materiali vengono sottoposti ad intensa azione di taglio nell'area interna della testa di lavoro (statore). I grumi vengono frantumati dall'azione intensa di miscelazione, ottenendo rapidamente una miscela priva di pezzetti.



Stadio 3

Il prodotto viene forzato ad uscire dallo statore in funzione del fatto che nuovo materiale viene aspirato nella testa di lavoro. Si sviluppa così un riciclo di miscelazione nel quale tutti i materiali sono costretti a passare attraverso la testa di lavoro Silverson. Gli ingredienti della fase oleosa vengono così aggiunti nel recipiente ed emulsionati nell'acqua.

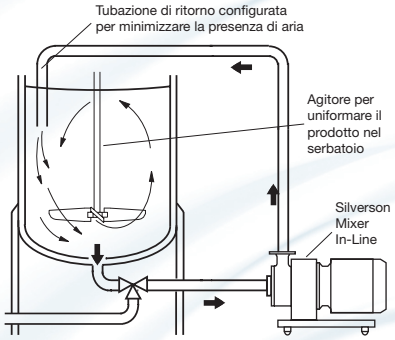
I Vantaggi

- Non è necessario premiscelare gli ingredienti in polvere
- Miscela senza grumi
- Emulsione stabile
- Tempi rapidi di miscelazione
- Completata la raccolta di materiali grezzi come gli agenti addensanti, questi vengono completamente idratati e altri ingredienti vengono completamente dispersi.

La dimensione del lotto, la formulazione, il tipo di ingredienti usati e la viscosità del prodotto finito determinano quale apparecchio della vasta linea Silverson ha i requisiti più preformanti per una singola produzione. Generalmente vengono utilizzati tre tipi di macchina nella produzione di dressing per insalate:

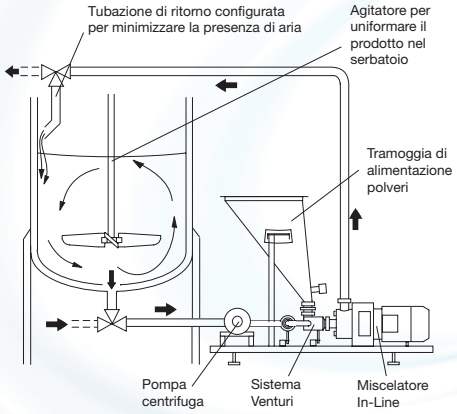
Miscelatori In-Line ad elevata azione di taglio

- Ideali per lotti di grandi quantitativi
- Privi di formazione d'aria
- Di facile installazione su impianti già esistenti
- Autopompanti
- Possono essere usati anche per vuotare il recipiente
- Progettati per un CIP sul posto



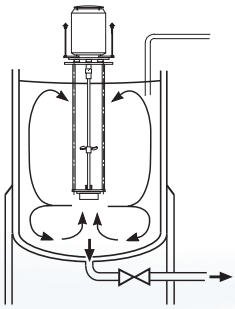
Flashblend

- Ideale per lotti di grandi quantitativi
- Capace di incorporare rapidamente grandi quantità di polvere
- Riduce la formazione di aria
- Riduce la richiesta di pulizia
- Richiede un minimo intervento dell'operatore
- Facile automazione



Miscelatori ad alto taglio per serbatoio

- Idonei per lotti sino a 1800 litri
- Immersi in recipienti di miscelazione, i miscelatori per serbatoio possono essere montati sia fissi sul recipiente che sospesi ad un carrello mobile
- Possono essere così facilmente trasportati da un serbatoio ad un altro
- Facili da pulire



IMPORTATORE ESCLUSIVO:

CRAMI Group Srl

Via Newton, No. 9 - 20016 PERO - (MI)
Tel. 02320626891 r.a. - 0236597329
Telefax. 023539936
E-mail: crami@crami.it
Internet Web: www.crami.it

Issue No. 6F3IT

Silverson Machines Ltd. Waterside, Chesham, Buckinghamshire England HP5 1PQ
Tel: +44 (0) 1494 786331 Fax: +44 (0) 1494 791452 www.silverson.com

Information contained in this report is believed to be correct and is included as a guide only.
No warranty is expressed or implied as to fitness for use or freedom from patents.
Silverson Machines reserve the right to change product specification without notice.