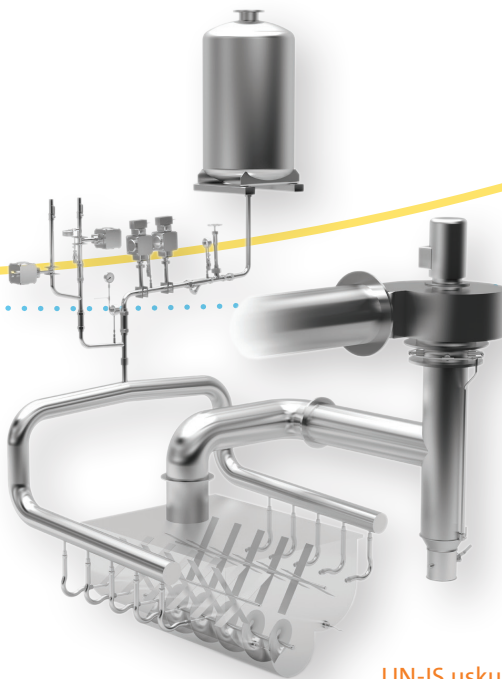


Freshline® LIN-IS (suyuq azotni quyish uskunasi)



Aralashtirish va shakllantirish jarayonlari uchun maxsus ishlab chiqilgan haroratni nazorat qilish tizimi.



Freshline® LIN-IS uskunasining afzalliklari

- Ketma-ket va takrorlanadigan sovutish jarayoni
- Mikroblar o'sishining oldini olish
- Optimallashtirilgan keyingi qoliplash jarayoni
- Hid va ta'mning yo'qolishi kamayadi
- Yaxshilangan tashqi ko'rinish
- Suyuq azotdan optimal foydalanish
- Foydalanish, tozalash va xizmat qilish osonligi
- Iqtisodiy samaradorlik
- Sizning talablaringiz bo'yicha ishlanma
- Eng yangi gigiyenik loyihalash standartlariga javob beradi
- SIP opsiyasi mavjud (fraxt/yuk tahiganlik va sug'urta uchun oldindan to'lanadi)
- Air Products kompaniyasi global muhandislik standartlariga muvofiq ishlab chiqilgan

LIN-IS uskunasi ostki quyish texnologiyasi

Bugungi kunda iste'molchilar qulay, sifatli, oson tayyorlanadigan taomlarni xohlashadi. Ushbu talablarni qondirish uchun oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilari innovatsiyalarning yangi usullarini topmoqdalar. Muzlatilgan va sovutilgan oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqish alohida tendensiya hisoblanadi.

Suyuq azotning afzalliklari

Mukammal shakllangan yakuniy mahsulotni olish uchun oziq-ovqat aralashmasi qoliplash jarayonidan oldin optimal aniq haroratda bo'lishi kerak. Air Products kompaniyasining LIN-IS tizimi bilan jihozlangan mikserlar va blenderlar oziq-ovqat aralashmalarining eng aniq sovutilishiga erishishga qodir.

Suyuq azot tizimlari haroratning tez pasayishini ta'minlaydi va shuning uchun juda samarali sovutish yechimi hisoblanadi. Bu haroratni samarali nazorat qilish, yuqori mahsulot sifati, takrorlanuvchanlik va jarayonning ishonchligini ta'minlash imkonini beradi. Shuning uchun biz pastdan ham, yuqoridan ham quyish mumkin bo'lgan va yangi yoki mavjud mikserlar, buferlar va har qanday turdagi zanglamaydigan po'latdan yasalgan idishlarga o'rnatilishi mumkin bo'lgan maxsus suyuq azot quyish uskunasini ishlab chiqdik.

N₂ va CO₂ - afsonalarga barham beramiz

Yillar davomida suyuq azot bilan solishtirganda, go'sht mahsulotlarini sovutish va aralashtirish uchun sovutgich sifatida karbonat angidrididan foydalanish mikrobiologik saqlash muddati, rangi va suvsizlanishiga ma'lum ta'sir ko'rsatishi mumkinligi haqida ko'plab da'volar mavjud.

Air Products tomonidan o'tkazilgan so'nggi tadqiqotlar shuni ko'rsatdiki, go'sht karbonat angidridni tezda o'zlashtiradi, agar u karbonat angidrid atmosferasidan chiqarilsa, erigan gaz ham xuddi shunday tez tarqalib ketadi. Shu sababli, karbonat angidridini sovutish jarayonida yakka holda va keyinchalik modifikatsiyalangan gazli muhitda (MGM) qadoqlash go'sht mahsulotlarini saqlash muddatiga qandaydir ta'sir ko'rsatishi dargumon.

Xuddi shunday, go'shtga karbonat angidridi bilan ishlov berish go'sht pigmentatsiyasiga ma'lum ta'sir ko'rsatmaydi. Karbonat angidridi va azot kislorodni yuzadan yo'qotib, oksimioglobinni mioglobinga aylantirishi mumkin. Karbonat angidridi atmosferasida sovutish go'shtning pH qiymatini pasaytiradi va rangning biroz ochlashib ketishiga olib keladi. Bu boshqa MGM usullari bilan solishtirganda katta farq qilishi dargumon va yana sovutishdan oldingi holatga qaytishga olib keladi, chunki sovutgandan keyin go'shtdan karbonat angidridi ajralib chiqadi.

Ikki xladagentning suvsizlanish tezligini solishtirish qiyin, chunki ular ishlatiladigan jarayonlar bir xil emas. Shu bilan birga, faqat mahsulot yuzasi haroratining o'zgarish tezligiga asoslanib, shunga o'xshash sovutish uskunalari yuz haroratining tezroq pasayishi tufayli azotli xladagentdan foydalanganda kamroq suvsizlanishga olib keladi. Amaldagi gazzimon xladagent yuzadan olib ketilishi mumkin bo'lgan bug' miqdoriga ta'sir qilmaydi.

Kompleks yechim

Biz shunchaki quyishni amalga oshirmaymiz; Biz xavfsizlik va gigiyenaning eng yuqori standartlariga javob beradigan to'liq, moslashtirilgan yechim yaratish uchun mijozlarimiz bilan yaqindan hamkorlik qilamiz.

Bu quyidagilarni o'z ichiga oladi:

- tartibga soluvchi klapandan forsunkalarga suyuq azot yetkazib berish tarmog'i
- tartibga soluvchi klapanga suyuq azot yetkazib berish
- boshqarish tizimlari
- mexanik va elektr modifikatsiyalar
- gazlar ajratib chiqarish tizimlari
- jarayonni qo'llab-quvvatlash

Air Products ko'p turdagi mikserlar va maydalagichlarda azotli qurilmalarni modernizatsiyalash bo'yicha 15 yildan ortiq tajribaga ega. Vaqt va xarajatlarni tejash uchun biz sizning yetkazib beruvchingiz bilan maydoningizga yetkazib berishdan oldin modifikatsiya qilishimiz mumkin.



LIN-IS yuqoridan quyish texnologiyasiga ega mikser.



Konkret misol tahlili:

Go'sht sanoatida haroratni nazorat qilish

So'nggi paytlarda gamburger va boshqa shakldagi oziq-ovqatlarga bo'lgan talabni qondirish uchun yuqori quvvatli go'sht maydalagichlar soni ortib bormoqda. Biroq, maydalash jarayonida ushbu mashinalar tomonidan ishlab chiqarilgan issiqlik ko'pincha go'sht mahsulotini keyingi qoliplash qiyin bo'lishi mumkinligini anglatadi.

Hozirgi vaqtda bu muammoni muzlatilgan go'sht mahsulotini yangisi bilan aralashtirish orqali hal qilish mumkin, ammo natijalar har doim ham ishonchli emas. Bundan tashqari, qiyma sifati

sezilarli darajada kamayadi, chunki muzlatilgan go'sht haroratni tenglashtirish uchun yetarli darajada sovuqlikni ta'minlamaydi. Freshline® LIN-IS tizimi maydalash paytida mahsulotga suyuq azotni nazorat ostida yuborish orqali go'shtning haroratini nazorat qilish uchun ishlatilishi mumkin. Azot quyish tartibga solinadi, istalgan vaqtda kerakli sovuqni ta'minlaydi va gaz oqimini jarayon talablariga muvofiq tartibga soladi. Bu qiyma go'sht sifatining yaxshilanishiga olib keladi, chunki yog' parchalanmaydi va kesish bir xil bo'ladi.

- Aralashmalar bir xil bo'ladi, chunki harorat ko'tarilganda pishirish vaqtini qisqartirish kerak bo'lmaydi.
- Bakteriyalar go'shtning aloqa muhitini o'zgartirish orqali (kislorodsiz) bostiriladi.
- Atmosfera kislorodining haddan tashqari ta'siri natijasida metamioglobin hosil bo'lishining oldini olish orqali go'shtning ko'rinishi yaxshilanadi.

Tizim mahsulotni qoliplashning takrorlanishi va barqarorligini ta'minlaydi.

Bu Freshline® LIN-IS tizimi sizning jarayoningizni qanday yaxshilashi mumkinligiga faqat sohaviy misolidir. Ushbu yechim pishloq, pechenye xamiri, aralash sabzavotlar, parranda go'shti va baliq kabi mahsulotlarni qoliplash jarayonidan oldin ideal haroratgacha sovutish uchun ham mos keladi.



.....
Qo'shimcha ma'lumot olish uchun biz bilan bog'laning:

O'zbekiston Respublikasi, Toshkent shahri

"Air Products Central Asia Group" MCHJ

Xalqaro Biznes Markazi (IBC)

A blok, 3-qavat

T: +998712051655

uz@airproducts.com

airproducts.uz



GENERATING A CLEANER FUTURE