

Δώδεκα καλοί λόγοι για να χρησιμοποιήσετε την CreamoProt!

Γιατί οι πελάτες σας επωφελούνται:

- Η CreamoProt μπορεί να χρησιμοποιηθεί σχεδόν σε όλα τα γαλακτομικά προϊόντα
- Οι πρωτεΐνες του ορού γάλακτος είναι υψηλής διατροφικής αξίας.
- Η γεύση και η συνοχή των προϊόντων χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά βελτιώνεται
- Χαμηλή σε θερμίδες αντικατάσταση λίπους
- Ευχάριστη κρεμώδης υφή

Γιατί η επιχείρησή σας επωφελείται:

- Του χαμηλού κόστους της πρώτης ύλης
- Μεγαλύτερων αποδόσεων, σε υψηλή ποιότητα
- Οι μηχανές αποσβαίνονται γρήγορα
- Οι αρχικοί υπολογισμοί της κερδοφορίας στηρίζουν την απόφασή σας

Γιατί προέρχεται από την ALPMA

- Χρόνια πρακτικής εμπειρίας με μικροσωματίδια με πολυάριθμες βιομηχανικές εγκαταστάσεις που λειτουργούν επί τόπου
- Διαθέσιμη πιλοτική εγκατάσταση
- Θα συνεργαστούμε στενά μαζί σας και θα σας υποστηρίξουμε σε όλες τις τεχνολογικές πτυχές

Η τεχνογνωσία μας θα σας οδηγήσει γρήγορα σε κέρδη

Η ALPMA πραγματοποίησε πρωτοποριακή δουλειά στην ανάπτυξη των διαδικασιών για την αποτελεσματική χρησιμοποίηση του ορού γάλακτος το έτος 2000. Η καμπή ήρθε το 2001 σε ένα εργοστάσιο τυριού στην Αυστρία,

Τώρα, πολλοί ευρέως γνωστοί παραγωγοί σε Αυστρία, Γερμανία, Ελλάδα, Πολωνία, και Ιταλία χρησιμοποιούν εξοπλισμό της CreamoProt προκειμένου να ενισχύσουν την επιτυχία και την κερδοφορία των επιχειρήσεών τους.

Με τον σωστό συντάιρο, είναι εύκολο να κάνεις την αρχή.

Πόση ποσότητα CreamoProt μπορεί να χρησιμοποιηθεί συγκεκριμένα στα προϊόντα σου; Πώς θα επηρεάσει η προσθήκη της CreamoProt το προϊόν;

Θα πραγματοποιήσουμε δοκιμές επί τόπου με in-house ορό γάλακτος και θα προσδιορίσουμε όλες τις σχετικές παραμέτρους. Με αυτό τον τρόπο θα γνωρίζεις εκ των προτέρων τι επιρροή θα έχει το σωματίδιο στο προϊόν και πόσο μπορεί να εξοικονομηθεί.

Τεχνολόγοι τροφίμων θα σε βοηθήσουν να ενσωματώσεις το σωματίδιο στο τελικό προϊόν σου επί τόπου.

Δεύτερη Σελίδα

Ο ορός γάλακτος, μια γενικά υποτιμημένη πρώτη ύλη με τη δυνατότητα δημιουργίας επιπλέον κερδών και τη συνεχή τάση προς προϊόντα χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά.

Τα προϊόντα χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά συνιστούν τις καλύτερες πωλήσεις στον τομέα των τροφίμων. Αυτό δεν είναι μόνο ένα βραχύβιο γεγονός, αλλά είναι πιθανό να γίνει μόνιμη τάση. Σε τελική ανάλυση πρόκειται για βασική ανθρώπινη επιθυμία – καλή υγεία και καλή εμφάνιση.

Πώς μπορείτε να επωφεληθείτε από αυτή την έκρηξη; Πώς μπορείτε να εισέλθετε σε αυτή την προσοδοφόρα αγορά με τις ελάχιστες επενδύσεις; Και πως μπορεί ο ορός γάλακτος, συνήθως ένα παραπροϊόν, να αξιοποιηθεί σε αυτή την κατεύθυνση;

Η ALPMA CremoProt, μια διαδικασία για την αξιοποίηση του ρευστού ορού γάλακτος, προσφέρει δυο βασικά πλεονεκτήματα:

- Μπορείς να αντικαταστήσεις το πιο ακριβό τμήμα του γάλακτος των προϊόντων σου με ορό γάλακτος (παράδειγμα στη παραγωγή τυριού).
- Μπορείς να παράγεις φαγητά με χαμηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά με τη γεύση και την κρεμώδη υφή των συμβατικών προϊόντων υψηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά.
- Με την μικροσωματιδιακή πρωτεΐνη γάλακτος, μπορείς να κάνεις την φόρμουλα CremoProt συνταγή της επιτυχίας για την επιχείρησή σου. Παράγεις περισσότερη αξία διατηρώντας τη βέλτιστη ποιότητα σε σχέση με τη γεύση και τη συνοχή!

Κέρδισε από την καταναλωτική επιθυμία για νέα προϊόντα και την τάση προς υγιεινό φαγητό και με χαμηλά λιπαρά

Η CremoProt μπορεί να γίνει από γλυκό ή όξινο ορό γάλακτος και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε πληθώρα προϊόντων

- μαλακό και ημίσκληρο τυρί
- επεξεργασμένο τυρί, φρέσκο τυρί
- quark, twarog
- γιαούρτι, βουτυρόγαλα, κεφίρ
- ποτά βασισμένα σε ορό γάλακτος
- επιδόρπιο, παγωτό
- μαγιονέζα, σάλτσες,

Φαίνεται και έχει γεύση σαν κρέμα για καφέ, αλλά είναι κρέμα για καφέ;

Πολλά προϊόντα με χαμηλά λιπαρά πάσχουν από έλλειψη γεύσης ή κρεμώδους υφής. Η CremoProt λύνει αυτό το πρόβλημα. Το σωματίδιο δεν έχει καθόλου τη γεύση του ορού γάλακτος. Είναι λευκό σαν χιόνι και φαίνεται και γίνεται αισθητό σαν ελαφριά κρέμα για καφέ.

Όλα τα προϊόντα που φτιάχνονται με CremoProt, έχουν τη γεύση, την οσμή και την αίσθηση το ίδιο καλά με παρόμοια προϊόντα που δεν βασίζονται στον ορό γάλακτος. Στην περίπτωση των προϊόντων με χαμηλά λιπαρά υπάρχει μάλιστα αποδεδειγμένη βελτίωση στη γεύση και τη συνοχή

των προϊόντων που φτιάχνονται με την CREAMOPROT. Τα προϊόντα Quark τα οποία περιέχουν σωματίδιο ορού γάλακτος, για παράδειγμα, παρουσιάζονται πολύ κρεμώδη.

Περισσότερες πωλήσεις με λιγότερες εισροές: σίγουρα ευχαριστεί τους επενδυτές

Με την CREAMOPROT στο τυρί μπορείς να αυξήσεις την απόδοση έως και 6%. Ακόμη υψηλότερες αποδόσεις είναι δυνατές για άλλα αντικείμενα όπου το CREAMOPROT παραμένει στο προϊόν.

Δεν είναι σύνηθες οι επενδύσεις να αποσβάνονται τόσο γρήγορα. Στην πραγματικότητα, οι εγκαταστάσεις της CREAMOPROT αποσβάνονται σε λιγότερο από χρόνο. Θα χαρούμε να καταρτίσουμε λεπτομερείς μελέτες σκοπιμότητας για σας ως μέρος της διαδικασίας σχεδιασμού.

Η τεχνολογία πίσω από την ιδέα:

Η διαδικασία αποτελείται από τρία βασικά βήματα

- προσδιορίζονται οι αναγκαίες τιμές πρωτεΐνης και λακτόζης του ορού γάλακτος αξιοποιώντας την υπερδιήθηση
- συσσωμάτωση της συμπύκνωσης πρωτεΐνης χρησιμοποιώντας αρχική θέρμανση, θέρμανση και συγκράτηση σε θερμοκρασία
- Συγκεκριμένος διαχωρισμός και ψύξη

Ζήτημα μεγέθους

Η ALPMA CREAMOPROT διαδικασία δημιουργεί σφαιρικές δομές πρωτεΐνης σε ένα σχήμα και μέγεθος όμοιο με το λίπος του γάλακτος, που μπορεί να ενσωματωθεί σε πίνακα καζεΐνης επί παραδείγματι.

Η διαδικασία αναπτύχθηκε σε συνεργασία με σημαντικούς ειδικούς στο Πολυτεχνείο του Μονάχου, Weihenstephan Centre of Life and Food Sciences.