



Carbolac

CO₂-Dosierung in der Molkerei



Qualitative und wirtschaftliche Optimierung in der Labkäseproduktion

Kohlendioxid (CO₂) ist ein natürlicher Inhaltsstoff von Milch und Käse mit hochinteressanten Eigenschaften. Der Einsatz als Zusatzstoff bei der Käseproduktion ist somit nach strengsten Qualitätsanforderungen unbedenklich und hocheffektiv.

CO₂ (E290) darf in der EU gemäß EU-Richtlinie 95/2, Anhang 1 in allen Lebensmitteln ohne Einschränkung als Zusatzstoff eingesetzt werden. In Deutschland wird dies durch Drucksache 356/97, Verordnung des Bundesministeriums für Gesundheit und des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, geregelt. Eine Kennzeichnungspflicht besteht bei den vorgestellten Käseanwendungen derzeit nicht.

Kostensenkung durch:

Geringerer Käselabeinsatz (tierisch oder mikrobiell) bei abgesenktem pH (ca. -30% bei -0,1 pH, -40% bei -0,2 pH), weniger Kultur, weniger Waschwasser.

Mehr Prozesssicherheit durch:

Standardisierung, optimierter pH-Wert beim Einlaben, höhere Anaerobizität (Hemmung von

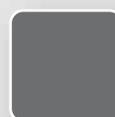
Schadkeimen), stabilisierte Eiweißstrukturen (CO₂ baut sich als Hydrogencarbonat in Caseinstrukturen ein).

Kürzere Produktionszeit durch:

Kürzere Vorreifung (Eiweiß-Quellung durch CO₂ verbessert), mehr Standardisierung - gleichmäßiger Produktionsablauf in Verbindung mit DVS-Kulturen (Direktstarterkulturen).

Qualitätsverbesserung durch:

Geringere Trockenmasse-Schwankungen bei gleichmäßigem Produktionsablauf ($\leq \pm 0,5\%$), stärkere Synärese, kompakter Käsestoff bei gleichbleibendem Wassergehalt in Verbindung mit DVS-Kulturen.



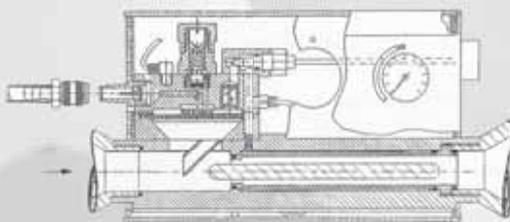
Carbolac

Die Carbolac-Technik ist auf praktisch allen Käsereianlagen einsetzbar. Sie ist kompakt und der Einbau ist einfach und schnell möglich. Dabei müssen nur wenige Voraussetzungen berücksichtigt werden.



Technische Daten des Carbolac-Prozessors

Edelstahlausführung (1.4571)
CO₂-Dosierung 0,05 bis 4 g/l Milch
Gasvordruck $\geq 6,5$ bar
Milchdurchflußleistungen 3 Typen:
M10 bis 15 cbm/Std.,
M60 bis 54 cbm/Std.,
M80 bis 72 cbm/Std.
Maße (H x B x L) 15 x 24 x 10 cm
Gewicht je nach Leistung 13 kg bis 17 kg
Milchdruck 1 bar bis 10 bar
Milchleitungsanschlüsse nach Wunsch
Inline Dosierung mit Sauginjektor
Kein Stromanschluß
Fernregulierung oder automatische Steuerung als Zubehör



Vorteile der Carbolac Technik

- Serienmäßig CIP-tauglich, hygienisch unbedenklich
- Vollautomatische Gasdruckregelung mit sicherer An- und Abschaltung
- Hohe Qualität durch Milchmengen durchflussproportionale Gasdosierung
- Digitale Anzeige des eingestellten Wertes
- Einfache Funktions- und Hygienekontrollen
- Kompakte Ausführung, flexibel einsetzbar
- Gutes Preis/Leistungsverhältnis
- Wirtschaftlich durch individuelle Servicekonzepte

Carbolac

gehen Sie auf Nummer Sicher mit:

- bewährter, patentgeschützter Technik
- kompetenter technologischer Beratung und Inbetriebnahme
- jederzeit zuverlässigem Service



Technica Entwicklungsges. mbH & Co.KG
Robert-Bosch-Str. 6
D-23909 Ratzeburg
Tel. +49 (0)4541-4031
Fax +49 (0)4541-5020
info@technica-gmbh.de
www.technica-gmbh.de

