



ARCORI Process Solutions Ltda

Phone : +55 11 3459-3865
Email : arcori@arcori.com.br
Website : www.arcori.com.br

REPRESENTANTE AUTORIZADO

ANDRITZ
Separation

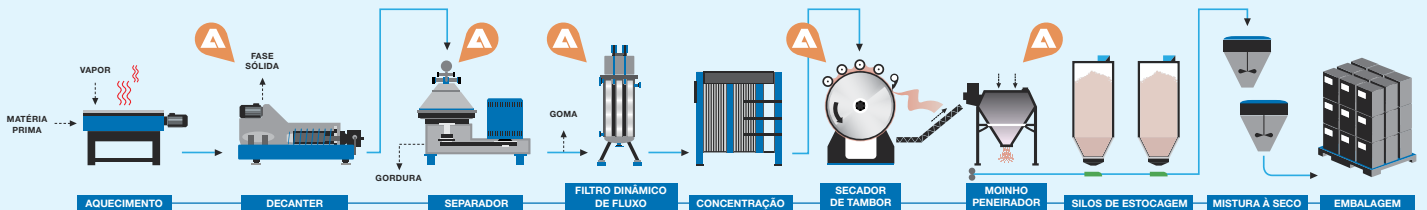
Processamento de proteína animal

De resíduos de carne até a proteína em pó



Processo de produção inovador para proteínas de alto valor

Uma solução de ponta a ponta



▲ Linha de processamento de Proteína Animal

A produção de proteínas de origem animal da pele e tecidos moles é uma tendência promissora no mercado de carne. A ANDRITZ tem uma reputação generalizada na indústria de alimentos e oferece uma gama completa de máquinas de processamento para a produção de produtos de alto valor. Para atender de forma proativa as últimas exigências de mercado, nós projetamos uma solução inovadora de ponta a ponta que é especialmente adequada para o processamento de matérias-primas comestíveis para produzir proteína para consumo humano ou ração animal. A linha de processamento de carne ANDRITZ usa uma centrífuga decanter, uma centrífuga separadora de discos, e um secador de tambor em uma cadeia contínua de extração.

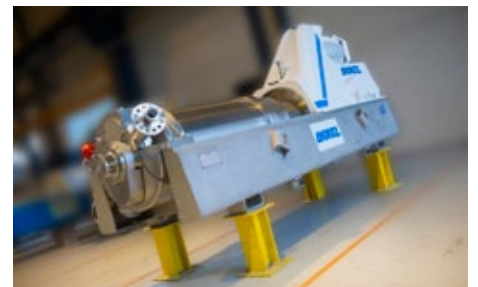
Três em Linha

O tratamento de pele e tecidos moles inclui três processos principais: desidratação, separação e secagem. Os processos devem ser realizados o mais suavemente possível sem choques mecânicos ou tér-

micos, e, portanto, o uso de equipamentos de alta qualidade é de extrema importância. A cadeia de produção contendo exclusivamente máquinas ANDRITZ é a melhor garantia para produtos de proteína de alta qualidade.

Um processo de fluxo contínuo

A matéria-prima picada é submetida a um processo de fusão curta com injeção de vapor direto. A pasta aquecida, em seguida, vai para o decantador centrífugo ANDRITZ totalmente automatizado, para desidratação, separando a substância sólida do líquido. A ANDRITZ revolucionou o sistema de acionamento para centrífugas decanter. A tecnologia que usamos para desaguamento é protegida por patente em todo o mundo. As centrífugas decanter ANDRITZ tem design compacto, de forma a reduzir espaço necessário e assim se encaixam perfeitamente na linha de processamento de carne. O líquido de processo que sai do decanter passa para a próxima fase de separação no separador de discos



▲ Centrífuga decanter ANDRITZ

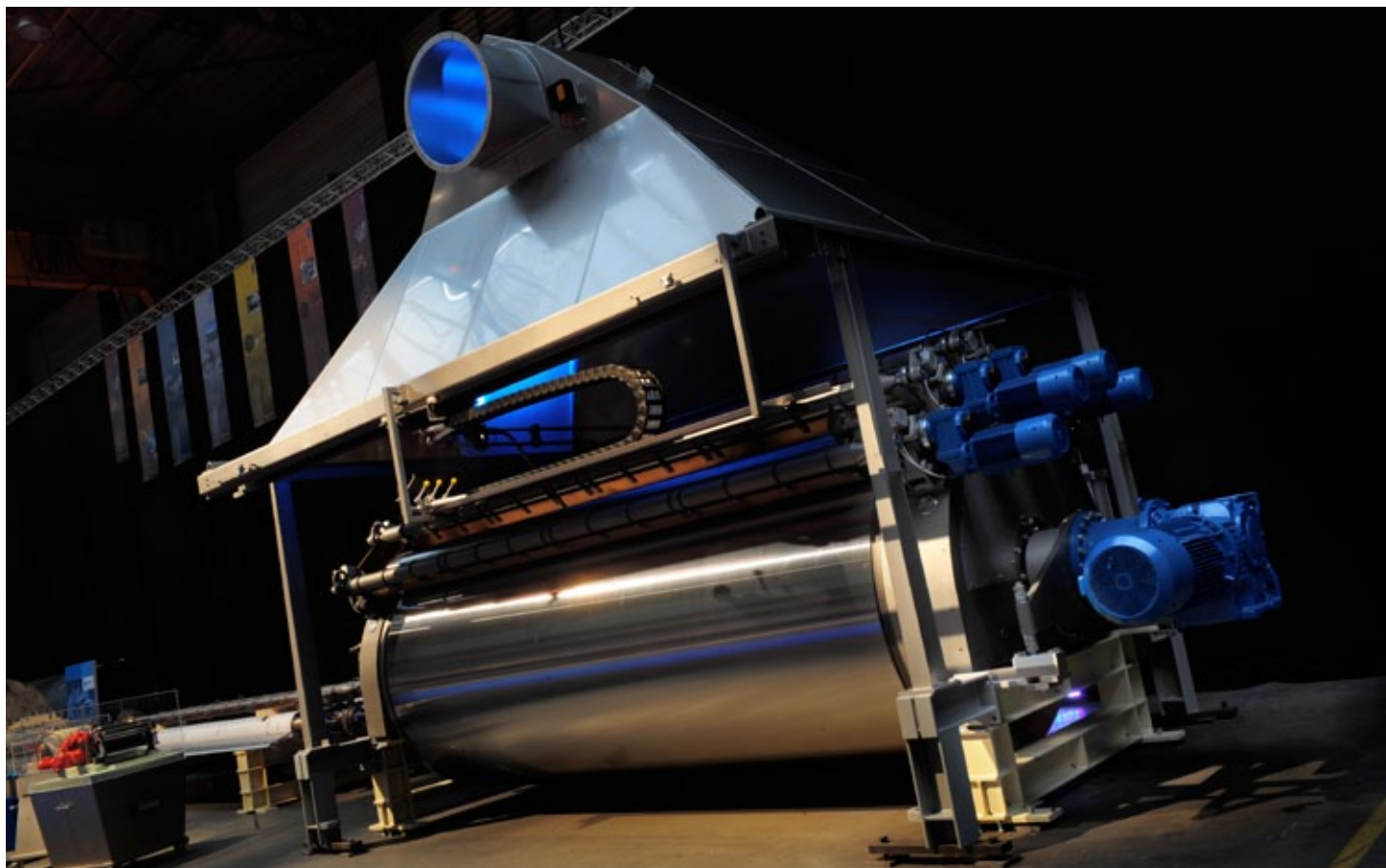


▲ Centrífuga Separadora ANDRITZ

ANDRITZ. A temperatura é aumentada para facilitar a separação, e forças centrífugas elevadas no separador dividem o líquido de processo em: água de processo e substâncias protéicas, tais como gordura ou cola.

Do desaguamento à secagem

A ANDRITZ vai além



▲ Secador de Tambor ANDRITZ Gouda

Esta última é processada ainda mais no famoso secador de tambor ANDRITZ Gouda. O produto úmido é seco até que o teor de umidade final requerido é atingido - em um único passo do processo, sem a necessidade de qualquer equipamento de adicional.

O Secador de Tambor ANDRITZ Gouda

O corpo do tambor do secador é aquecido em seu interior com vapor. O vapor condensa-se e a umidade é removida continuamente a partir do tambor de modo que a maior área superficial possível permanece disponível para evaporação da água contida no produto. O aquecimento a vapor proporciona uma distribuição de temperatura

uniforme ao longo da superfície do tambor que resulta em uma qualidade consistente do produto final. O sistema é um circuito fechado. Conforme o tambor aquecido roda, a secagem do produto se dá na área externa do tambor. A breve exposição a alta temperatura reduz o risco de danos, e também o produto é pasteurizado ao mesmo tempo que está sendo seco, devido ao calor intenso do tratamento.

Excedendo expectativas

A linha de processamento de carne ANDRITZ, incluindo a nossa reconhecida tecnologia de secagem em tambor, não só atende às altas demandas de consumo, mas também oferece muitas vantagens para os fabricantes. O produto final é uma

proteína em pó versátil que pode ser moída para a fracção pretendida e facilmente armazenada em silos.

Argumentos únicos de venda

- Produção simplificada de proteínas de alto valor
- Um único fluxo de processo para uma solução de ponta a ponta
- Desaguamento, separação e secagem

A ANDRITZ Gouda

ANDRITZ Gouda tem implementado soluções de processos completos para meio ambiente, indústrias químicas e de alimentos há mais de 100 anos. Como um fabricante de máquinas, bem como especialista em soluções de processo, a ANDRITZ Gouda é capaz de lidar com todas as etapas envolvidas na concepção e construção de plantas, incluindo engenharia, serviço, instalação e comissionamento.

ANDRITZ Gouda, como parte da ANDRITZ GROUP, tem várias plantas piloto disponíveis para testar novos materiais, gerar dados de projeto, e fornecer amostras representativas de produtos. O modelo cálculo comprovada para dimensionar até o tamanho industrial garante uma aplicação bem sucedida em larga escala processamento.



BRASIL
ANDRITZ Separation
Fone: +55 (47) 3387 9100
separation.bra@andritz.com

HOLANDA
ANDRITZ Gouda
Fone: +31 (182) 623 723
gouda@andritz.com

ÁUSTRIA
ANDRITZ AG
Fone: +43 (316) 6902 0
separation@andritz.com

www.andritz.com/separation