



SEPARATION

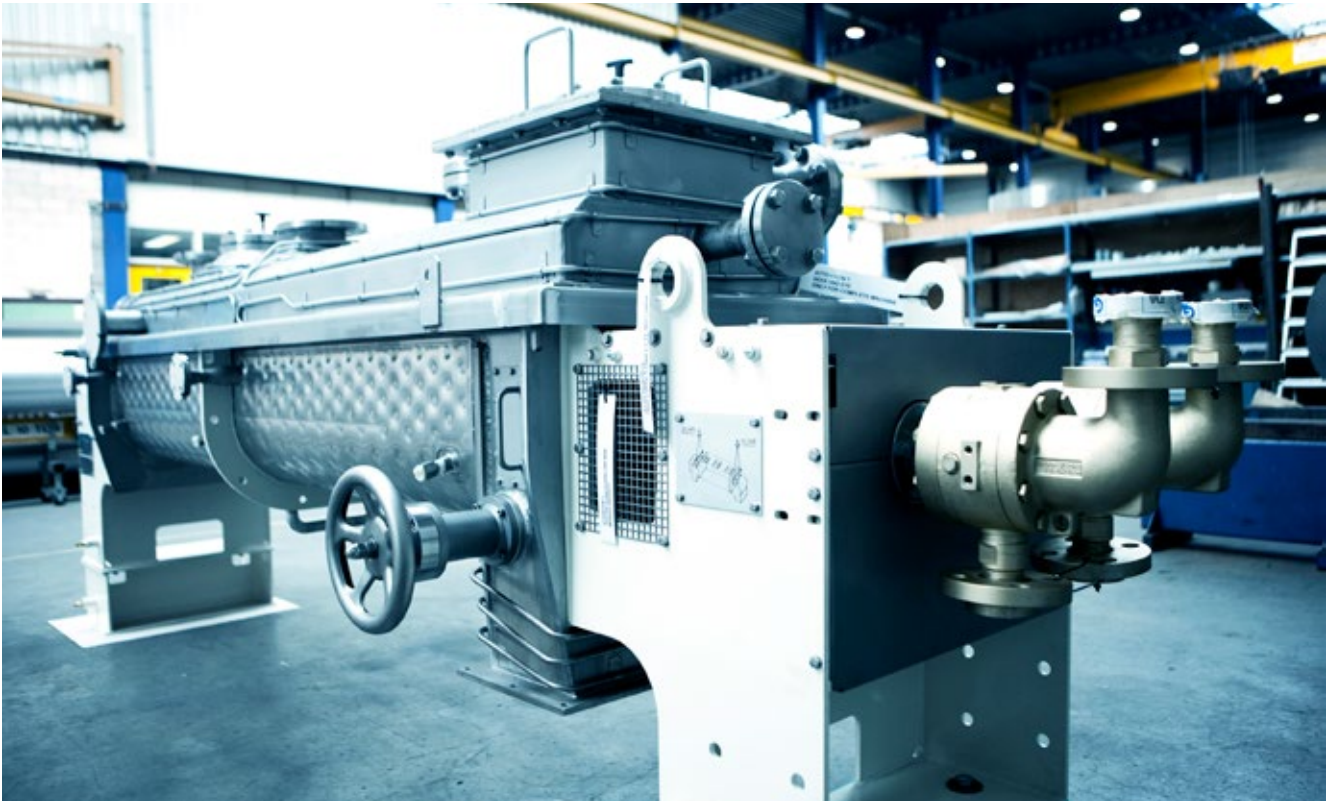
**DESXTRINIZAÇÃO DE
AMIDO QUE SE ENCAIXA
NAS NECESSIDADES DO
SEU PRODUTO**

PROCESSO DE SECAGEM E TORREFAÇÃO

ANDRITZ

ENGINEERED SUCCESS

Dextrinização de amido para mudanças estruturais



Secador de pás ANDRITZ Gouda

A dextrinização leva a uma alteração estrutural do amido, obtida por meio de tratamento físico ou químico. Um aspecto importante da dextrinização são as propriedades da própria matéria-prima. O processo de dextrinização deve ser ajustado às propriedades da matéria-prima que pode ser obtida da batata, mandioca, arroz ou milho.

Dependendo do uso pretendido do amido, por exemplo, processamento de papel, como aglutinante, para pigmentos ou produção de cola, ele deve ser dextrinado de forma a garantir que a estrutura se adapte ao processo de produção. Parâmetros de processo importantes para dextrina torrada são a quantidade de aditivos, o nível de pH, o teor de umidade, o tempo de torra e a temperatura de torra.

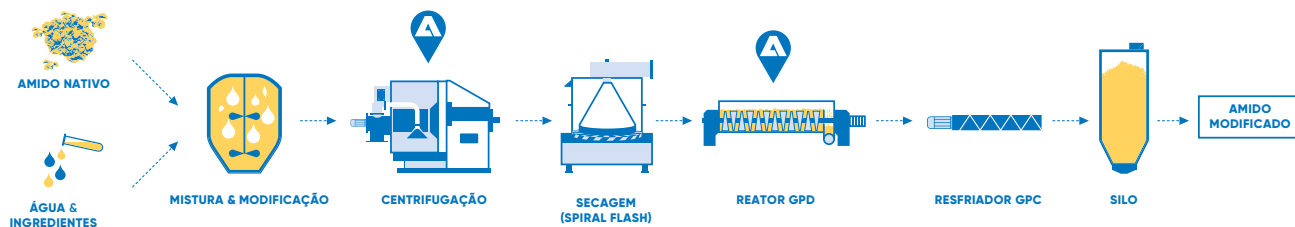
Em estreita cooperação com parceiros experientes para o desenvolvimento de receitas, a ANDRITZ Gouda oferece soluções completas de processamento para dextrinização de amido, desde o projeto inicial, passando por testes de laboratório e engenharia, até a entrega do equipamento industrial necessário.

O PROCESSO

Depois que os testes foram concluídos com sucesso, a dextrinização pode ser implementada com base no fluxograma a seguir. O amido nativo é misturado com os aditivos necessários e processado por um determinado período e sob condições definidas de maturação, de forma que a mistura intensiva de amido e aditivos seja garantida.

A próxima etapa do processo é secar o amido até o teor de umidade necessário em um secador rápido em espiral. Após a secagem, o processo continua com a torrefação do amido sob condições predefinidas no torrador de pá ANDRITZ Gouda, seguido pelo resfriamento no resfriador de pá ANDRITZ Gouda.

Excelente controle de tempo de retenção e temperatura

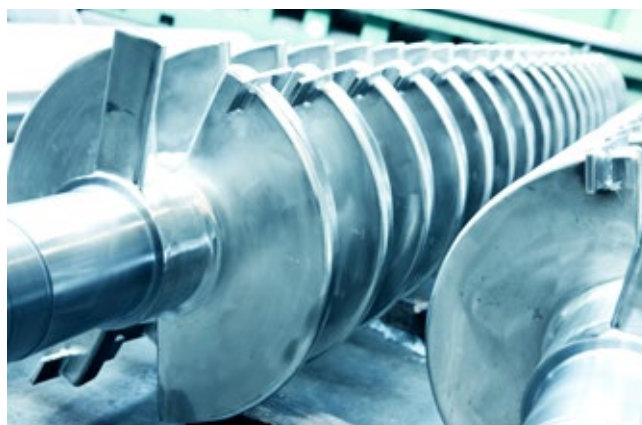


Processo de dextrinização de amido

TORRADOR/RESFRIADOR DE PÁS ANDRITZ GOUDA

O torrador/resfriador de pás da ANDRITZ Gouda é o coração do processo. Possui uma calha aquecida ou resfriada contendo eixos de pás giratórias, aquecidos ou resfriados. O produto entra em contato intenso com as paredes da calha, dos poços e das pás, aquecendo ou resfriando o produto. Ele é alimentado continuamente na parte frontal da máquina. Estando orientada em baixo ângulo de inclinação, a calha inclina-se ligeiramente para a posição de descarga, o que faz com que o produto se desloque para a saída sob a força da gravidade. As pás não têm função de transporte, mas são projetadas para transferência de calor máxima. No lado da saída, o produto sai da máquina pela unidade de transbordamento.

O princípio de operação do torrador/resfriador de pás da ANDRITZ Gouda, com sua baixa velocidade de rotação do eixo da pá e o princípio de torrefação ou resfriamento indireto, contribui para que o equipamento tenha uma emissão de produto insignificante ou mesmo emissão zero de substâncias. No entanto, se for tomada a decisão de usar um lavador de gases, como um purificador de gás ou filtro de gás, seu tamanho pode ser mantido pequeno devido às baixas taxas de fluxo de gás. Após esse processo de aquecimento e resfriamento, o amido dextrinado é armazenado ou embalado em bulk bags (FIBCs).



As pás são projetadas para a máxima troca térmica

BENEFÍCIOS

- Qualidade do produto uniforme
- Aumento da viscosidade
- Aumento da solubilidade
- Tratamento de cor do amido (amarelo ou branco)



QUAL É O SEU DESAFIO EM SEPARAÇÃO?

A ANDRITZ Separation é especialista em separação e líder mundial com o mais amplo portfólio de tecnologia e mais de 2.000 especialistas em 40 países. Por mais de 150 anos, temos sido uma força motriz na evolução de soluções e serviços de separação para indústrias que vão desde o meio ambiente até alimentos, produtos químicos e mineração e minerais. Como OEM de muitas das marcas líderes mundiais, temos as soluções e serviços para transformar seu negócio para atender às demandas de mudança de amanhã - onde quer que você esteja e seja qual for o seu desafio de separação. **Ask your separation specialist!**

AFRICA

ANDRITZ Delkor (Pty) Ltd.
p: +27 11 012 7300
separation.za@andritz.com

EUROPE

ANDRITZ Gouda BV
p: +31 182 623 723
gouda@andritz.com

ASIA

ANDRITZ Singapore Pte. Ltd.
p: +65 6512 1800
separation.sg@andritz.com

NORTH AMERICA

ANDRITZ Separation Inc.
p: +1 817 465 5611
separation.us@andritz.com

AUSTRALIA

ANDRITZ Pty. Ltd.
p: +61 3 8773 4888
separation.au@andritz.com

SOUTH AMERICA

ANDRITZ Separation Ltda.
p: +55 47 3387 9100
separation.bra@andritz.com

CHINA

ANDRITZ (China) Ltd.
p: +86 757 8258 6802
separation.cn@andritz.com

ANDRITZ.COM/SEPARATION



AGENTE EXCLUSIVO NO BRASIL

ARCORI PROCESS SOLUTIONS LTDA.

Travessa Alto das Perdizes, 83

05014-060 – SÃO PAULO – SP

Phones: +55 11 3459-3855 e 3459-3865

website: www.arcori.com.br

e-mail: arcori@arcori.com.br

All data, information, statements, photographs, and graphic illustrations in this leaflet are without any obligation and raise no liabilities to or form part of any sales contracts of ANDRITZ AG or any affiliates for equipment and/or systems referred to herein. © ANDRITZ AG 2018. All rights reserved. No part of this copyrighted work may be reproduced, modified, or distributed in any form or by any means, or stored in any database or retrieval system, without the prior written permission of ANDRITZ AG or its affiliates. Any such unauthorized use for any purpose is a violation of the relevant copyright laws. ANDRITZ AG, Statterger Strasse 18, 8045 Graz, Austria. Starch dextrinization 2.0/04.2018 EN