



SEPARATION

**SOLUÇÕES
INOVADORAS DE
PONTA-A-PONTA**

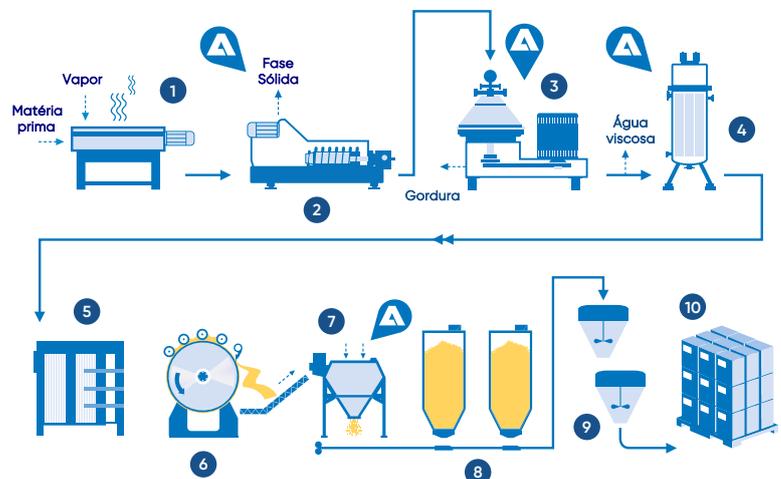
PROTEÍNA ANIMAL DE ALTO VALOR

ANDRITZ

ENGINEERED SUCCESS

Processo inovador para proteínas de alto valor

A produção de proteínas animais a partir da pele e tecidos moles é uma tendência promissora no mercado de carnes. A ANDRITZ tem ampla reputação na indústria de alimentos e oferece uma linha completa de máquinas de processamento para a produção de produtos de alto valor. Para atender de forma proativa aos requisitos mais recentes do mercado, projetamos uma inovadora solução ponta-a-ponta que é especialmente adequada para processar matérias-primas comestíveis para fazer produtos proteicos para consumo humano ou ração para animais de estimação. A linha de processamento de carne da ANDRITZ alinha uma centrífuga decantadora, um separador de discos e um secador de tambor em uma cadeia de extração contínua.



- 1 Aquecimento
- 2 Decanter
- 3 Separador
- 4 Filtro dinâmico de fluxo cruzado
- 5 Concentração
- 6 Drum dryer
- 7 Moinho
- 8 Silos estocagem
- 9 Mistura seca
- 10 Embalagem

TRÊS SOLUÇÕES EM LINHA

O processamento da pele e dos tecidos moles inclui três processos principais: desidratação, separação e secagem. Os processos devem ser realizados o mais suavemente possível, sem forte impacto mecânico ou térmico, portanto, o uso de equipamentos de alta qualidade é de extrema importância. Uma cadeia de produção contendo exclusivamente maquinário ANDRITZ é a melhor garantia para produtos de proteína de alta qualidade.

UM FLUXO CONTÍNUO DE PROCESSO

A matéria-prima picada é submetida a um curto processo de fusão com injeção direta de vapor. A polpa aquecida então vai para a centrífuga decantadora ANDRITZ para desidratação totalmente automatizada, separando a substância sólida do líquido. A ANDRITZ revolucionou o sistema de acionamento para centrífugas decantadoras. A tecnologia que usamos para desaguamento é protegida por patentes mundiais. As centrífugas decantadoras ANDRITZ têm um design compacto para reduzir os requisitos de espaço e se encaixar perfeitamente na linha de processamento de carne. O líquido do processo da centrífuga decantadora passa para o próximo estágio de separação no separador de discos da ANDRITZ. A temperatura é elevada para facilitar a separação e altas forças centrífugas no separador dividem o líquido do processo em água de processo e substância proteica, como gordura ou água com cola.



Decanter ANDRITZ



Separadora ANDRITZ



Desaguamento, separação e secagem



O SECADOR DE TAMBOR ANDRITZ-Gouda

Por último é processado posteriormente no conhecido secador de tambor ANDRITZ Gouda. O produto úmido é seco até que o teor de umidade final necessário seja alcançado - em uma única etapa do processo, sem a necessidade de qualquer equipamento adicional.

O corpo do tambor do secador é aquecido internamente pelo vapor. O vapor condensa e a umidade é removida continuamente do tambor para que a maior área de superfície possível permaneça disponível para a condensação do vapor. O aquecimento a vapor fornece uma distribuição uniforme da temperatura na superfície do tambor, o que resulta em uma qualidade consistente do produto. O sistema é um circuito fechado. À medida que o tambor gira e é aquecido internamente, o produto seca na parte externa da superfície do tambor. A breve exposição à alta temperatura reduz o risco de danos, e o produto também é pasteurizado durante a secagem devido ao intenso tratamento térmico.

EXCEDENDO EXPECTATIVAS

A linha de processamento de carne da ANDRITZ, incluindo nossa tecnologia de secagem em tambor reconhecida, não apenas atende às altas demandas dos consumidores, mas também oferece muitas vantagens para os fabricantes. O produto final é uma proteína em pó versátil que pode ser moída até a fração necessária e facilmente armazenada em silos.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

- Produção facilitada de proteínas de alto valor
- Processo para uma solução de ponta-a-ponta
- Desaguamento, separação e secagem



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. Animal Protein 2.0/03.2018 EN