



Фильтропор
Групп

Установки мембранные
для производства творога
методом ультраfiltrации
творожного сгустка

Естественный отбор за миллионы лет эволюции создал мембраны как самый совершенный инструмент для разделения веществ в живых организмах. Человек не изобрел мембрану, а взял готовую идею у природы. Совет Макиавелли политикам «divide et impera» (разделяй и властвуй) оказался полезным, в том числе для специалистов молочной промышленности, для которых мембранное разделение смесей веществ стало важнейшим условием создания новых промышленных технологий.

В первую очередь это относится к производству творога.



Общие преимущества метода получения творога ультрафильтрацией творожного сгустка

-  Повышение питательных свойств за счет сохранения сывороточных белков, являющихся биологически активными продуктами.
-  Увеличение выхода творога за счет отсутствия потерь в сыворотку белка и жира. На 1 кг творога с содержанием сухих веществ 18–24% расходуется 3–3,3 л молока.
-  Творог, изготовленный из творожного сгустка на основе ультрафильтрации, отличается от традиционного структурой и лучшими вкусовыми качествами. Это получается в результате того, что сывороточные белки остаются в твороге.
-  Возможность использования в качестве сырья сухого молока без дополнительных потерь и ухудшения качества.
-  Обеспечивается получение высокопитательного творога с регулируемым содержанием жира, гарантированным составом и увеличенным выходом для питания детей раннего возраста, больных и ослабленных людей, спортсменов, а также массового потребления.
-  Обеспечивается получение высокопитательного обезжиренного творога с высокими вкусовыми характеристиками (за счет повышенного содержания сывороточных белков) и увеличенным выходом из дешевого сырья.
-  Установки поставляются «под ключ» с гарантийным обслуживанием 2 года.



Фирмой ООО «Фильтропор Групп» разработаны, изготавливаются на собственной машиностроительной базе и поставляются установки мембранные (микрофльтрационные) марки «Водопад МТК» для получения творога методом ультрафльтрации творожного сгустка (калье).

ТУ 5132-002-18566050–2007;

Сертификат соответствия ЕАЭС № RU Д-RU.АГ03.В.06188/18

(срок действия с 29.12.2018 по 28.12.2023).

Установки выпускаются на основе керамических мембранных элементов «Тами Дойчланд» (Германия), срок службы которых до 10 лет.

Сущность заключается в концентрировании белковой фракции творожного сгустка в мембранных аппаратах с керамическими мембранными элементами фирмы «ТАМИ ДОЙЧЛАНД» Германия. Сквозь поры мембран проходят: вода, лактоза соли, небелковый азот. Исключаются потери белков, прежде всего сывороточных, и жира.

Используются надежные японские, немецкие, итальянские и испанские комплектующие изделия.

При необходимости установки поставляются в комплекте с установками очистки воды марки «Водопад МЖС».

Новые конструктивные решения позволили увеличить надежность и снизить капитальные и эксплуатационные затраты. Одним из существенных достоинств наших установок является обеспечение постоянного содержания сухих веществ получаемого творога вне зависимости от исходного содержания белка в исходном молоке.

Обеспечиваются быстрая окупаемость и высокая рентабельность. По данным ООО «Комбинат детского питания» (г. Саратов) период окупаемости Установки «Водопад МТК 36 15-4-138», производительностью 580 кг творога в час, введенной в эксплуатацию в 2010 г, период окупаемости составил 6 7 месяца.





1. Установка марки «ВОДОПАД МТК 36,15-4-138», 500 кг творога в час;
г. Саратов, ООО «Комбинат детского питания»; эксплуатируется с 2010 г.
2. Установка марки "ВОДОПАД МТК 27,07-3-129" 500 кг творога в час;
г. Саратов, ООО «Комбинат детского питания»; эксплуатируется с 2013 г.
3. Установка марки "Водопад МТК 6,3-2-21"», 150 кг творога в час;
г. Якутск, ОАО «Туймаада агроснаб»; эксплуатируется с 2011 г.



4. Установка марки "ВОДОПАД УТК 2,5-2-8", 80 кг творога в час;
Московская область, г. Наро-Фоминск,
ОАО "Молочный завод"Наро-Фоминский"; эксплуатируется с 2004 г.





5. Установка марки "ВОДОПАД УТК 12,95-3-47",
250 кг творога в час из коровьего и козьего молока;
ОАО "Сернурский сырзавод"; эксплуатируется с 2015г.



6. Установка марки "ВОДОПАД МЖ 1,0-1-3,95-40-3",
1000 л/ч подготовленной воды для мойки мембранной установки;
ЗАО "Сернурский сырзавод"; эксплуатируется с 2015г.





7. Установка марки "ВОДОПАД МТК 6,1-2-20",
150 кг творога в час из коровьего молока;
ОАО «Ростагрокомплекс»; эксплуатируется с 2016 г.



8. Установка марки «ВОДОПАД УТК 16,1-3-52»,
200 кг творога в час; 200 кг концентрата кисломолочного продукта
в час, 500 кг концентрата молока в час.
ОАО «Рузское молоко»; эксплуатируется с 2017 г.





Только что полученный творог жирностью 5% (отобран до охладителя).



Творог 5% жирности в последний день срока хранения.

Фильтрат, выходящий с установки ультрафильтрации творожного сгустка.



ООО «Филтрупор Групп», 107207, Москва, Байкальская ул. дом 40/17, кв. 267.
 ОГРН 1027739621975, ОКПО 18566050, ИНН 7718132937, КПП 771801001
 тел./факс: +7(495) 466-73-76; +7(499) 713 - 32-25
 Руководитель: Лялин Валерий Александрович
 Моб. тел. +7(926) 538-01-15

