

УДК 637.146.4

«МЕГА ПрофиЛайн» Подводя итоги года



В 2011 г. ООО «МЕГА ПрофиЛайн» успешно реализовало ряд проектов по поставке различных видов оборудования для переработки молока и молочной сыворотки. Так, в Кемеровской обл. и Ставропольском крае были запущены электродиализные установки для деминерализации творожной сыворотки. Запуск данного оборудования был очень ответственным. Творожная сыворотка – наиболее часто встречающееся на молокоперерабатывающих предприятиях вторичное молочное сырье, ведь творог входит в потребительскую корзину большинства российских семей, а проблемы, связанные с переработкой данного вида сыворотки, хорошо известны специалистам молочных заводов. Именно поэтому успешная реализация технологии переработки творожной сыворотки методом электродиализа и получение готового продукта, соответствующего всем требованиям партнеров, имели для нас столь большое значение.

Запуск электродиализной установки для переработки всех видов сыворотки в Республике Беларусь послужил прекрасным примером объединения наших знаний и опыта в области электродиализа. В Воронежской обл. и Краснодарском крае состоялся пуск в эксплуатацию установок нанофильтрации для обработки подсырной сыворотки. Окончанием еще одного долгожданного и значительного проекта стал пуск в октябре крупнейшей в

России установки ультрафильтрации молока на ОАО «Молочный комбинат «Ставропольский». Данная установка используется в составе уникальной технологической линии производства сыра поточным способом, разработанной совместно со специалистами комбината. Ультрафильтрация молока открывает широкие возможности в области сыроделия, позволяя регулировать белковый состав молока-сырья, сокращать объемы сыворотки и потери массы готового продукта, способствуя тем самым увеличению его выхода. В Омской обл., Удмуртской Республике и Алтайском крае в сотрудничестве со словацкой компанией «Вздухоторг» проведены модернизации сушильных установок.

Особенно хотелось бы отметить проекты по разработке, поставке и пуску в эксплуатацию во второй половине 2011 г. двух комплексных линий переработки подсырной и творожной сыворотки – от приемки до сушки в Удмуртской Республике на ОАО «Глазов-молоко» и ОАО «Кезский сырзавод». Две линии общей производительностью 600 т сыворотки в сутки включают в себя участки приемки и первичной обработки сырья, мембранного концентрирования, деминерализации методом электродиализа, сгущения, кристаллизации и сушки и позволяют выпускать сухую деминерализованную сыворотку, отвечающую международным стандартам качества. Эти линии позволяют производить



молочную сыворотку с уровнем деминерализации 50–90 %, которую можно использовать не только в пищевой промышленности, но и при производстве продуктов детского питания.

ООО «МЕГА ПрофиЛайн» искренне благодарит партнеров за плодотворное сотрудничество и интересные проекты, а также желает покорения новых вершин бизнеса. Мы готовы приложить все имеющиеся у нас знания и многолетний опыт для решения нестандартных технологических задач любой сложности и достижения поставленных Вами целей.

