



ingredients

PRODUCTION OF FOOD INGREDIENTS



ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

ПРОИЗВОДСТВО САХАРА

Название	Транспортно-мочное отделение	Диффузионное отделение	Сокоочистительное отделение			Кристаллизационное отделение		
			Дефекосатурация	Известковое отделение	Выпарная станция			
	г/т свеклы	г/т свеклы	г/т свеклы	г/т свеклы	г/т свеклы	Первая кристаллизация г/т утфеля	Вторая, последняя кристаллизация г/т утфеля	Перед центрифугированием утфелей г/т утфеля
Эстер С жидкий	-	10...20	10...12	-	7...10	5...6	8...10	5...10
Эстер С твёрдый	-	20...25	12...14	-	9...10	6...8	9...12	-
Эстерин А 01	15...20	20...25	10...15	5...10	2...4	-	-	-
Эстерин А 04	10...15	14...18	8...15	3...5	2...4	-	-	-
Эстерин А 044	5...15	12...15	5...10	2...3	2...4	-	-	-
Эстерин А 08	-	-	10...12	-	7...10	4...5	6...8	4...6
Эстер К 01	-	-	-	-	-	0,1..0,15	0,15...0,2	-

ПРОИЗВОДСТВО САХАР
ПЕНОГАСИТЕЛЬ «ЭСТЕР С» жидкий



Производитель

ООО НПП «Электрогазохим», Украина

Состав

Поверхностно-активное вещество: смесь эфиров полиглицерина и жирных кислот. (E475)

Область применения

В сахарной промышленности для гашения пены сахарных растворов, снижения вязкости, интенсификации процессов кристаллизации.

Преимущества

Относится к пищевым ПАВ, которые можно использовать без ограничений.

Обладает высокой пеногасящей способностью.

Эффективен на всех технологических стадиях производства сахара.

Не требует дополнительного приготовления.

Снижает вязкость сахарных растворов;

Интенсифицирует процессы кристаллизации.

Сокращает время уваривания утфелей первой, второй и последней кристаллизации;

Накапливаясь в мелассе, предотвращает пенение при хранении, не ухудшая технологические характеристики.

Рекомендуемые дозировки

Сокоочистительное отделение			Кристаллизационное отделение		
Диффузионное отделение	Дефеко-сатурация	Выпарная станция	Первая кристаллизация	Вторая, последняя кристаллизация	Перед центрифугированием
г/т свеклы	г/т свеклы	г/т свеклы	г/т утфеля	г/т утфеля	г/т утфеля
10...20	10...12	7...10	5...6	8...10	5...10

Технологические рекомендации

Применение пеногасителя «ЭСТЕР С» жидкого осуществляют: путем систематической подачи дозирующим насосом; кратковременной подачей в количестве необходимом для устранения пенения, снижения вязкости, интенсификации процессов кристаллизации.

Условия хранения

В упаковке предприятия-изготовителя в сухих чистых помещениях, которые защищают его от действия прямых солнечных лучей и атмосферных осадков, на расстоянии не менее 1м от закрытых источников тепла при температуре от 0 °С до 45°С.

Срок годности

При соблюдении условий хранения в упаковке предприятия-изготовителя 24 месяца.

Упаковка

Полимерные канистры, ведра, бочки для пищевых продуктов массой нетто до 200 кг, еврокубы ИВС.

Нормативная документация

Технические условия ТУ У 15.8-22942814.022-2003 изменения № 1, 2

Заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы

№ 602-123-20-1/9901 от 04.04.2017 г.

ПРОИЗВОДСТВО САХАР
ПЕНОГАСИТЕЛЬ «ЭСТЕР С» твёрдый



Производитель

ООО НПП «Электрогазохим», Украина

Состав

Поверхностно-активное вещество: смесь эфиров полиглицерина и жирных кислот. (E475)

Область применения

В сахарной промышленности для гашения пены сахарных растворов, снижения вязкости, интенсификации процессов кристаллизации.

Преимущества

Относится к пищевым ПАВ, которые можно использовать без ограничений.

Эффективен на всех технологических стадиях производства сахара.

Применяется без предварительного разбавления и в виде эмульсий различных концентраций.

Интенсифицирует процессы кристаллизации, за счет снижения вязкости утфеля.

Рекомендуемые дозировки

	Сокоочистительное отделение		Кристаллизационное отделение	
	Дефеко-сатурация	Выпарная станция	Первая кристаллизация	Вторая, последняя кристаллизация
Диффузионное отделение	г/т свеклы	г/т свеклы	г/т утфеля	г/т утфеля
	20...25	12...14	6...8	9...12

Технологические рекомендации

Пеногаситель «ЭСТЕР С» твердый применяют в товарном виде или в виде приготовленной 5...10% эмульсии. Эмульсию готовят в количестве, необходимом для осуществления технологического цикла. Перемешивание производят при температуре 60 — 65°C до образования стойкой эмульсии белого цвета. Для получения однородной эмульсии лучше использовать аммиачный конденсат.

Условия хранения

В упаковке предприятия-изготовителя в сухих чистых помещениях, которые защищают его от действия прямых солнечных лучей и атмосферных осадков, на расстоянии не менее 1м от закрытых источников тепла при температуре от 0 °С до 45°C.

Срок годности

При соблюдении условий хранения в упаковке предприятия-изготовителя 24 месяца.

Упаковка

Мешки бумажные или полипропиленовые с полиэтиленовым вкладышем, массой нетто 25 кг.

Нормативная документация

Технические условия ТУ У 15.8-22942814.022-2003 изменения № 1, 2

Заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы

№ 602-123-20-1/9901 от 04.04.2017 г.

ПРОИЗВОДСТВО САХАР
ПЕНОГАСИТЕЛЬ «ЭСТЕРИН А 01»



Производитель

ООО НПП «Электрогазохим», Украина

Состав

Поверхностно-активное вещество: концентрированная эмульсия смеси эфиров полиолов и ненасыщенных жирных кислот растительного происхождения.

Область применения

В сахарной промышленности для гашения пены на всех технологических стадиях производства.

Преимущества

Обладает высокими пеногасящими и антивспенивающими свойствами.

Эффективен в широком диапазоне температур и pH.

Технологичен, не требует предварительного разбавления и приготовления.

Рекомендуемые дозировки

Транспортно-моечное отделение	Диффузионное отделение	Сокоочистительное отделение		
		Дефекто-сатурация	Известковое отделение	Выпарная станция
г/т свеклы	г/т свеклы	г/т свеклы	г/т свеклы	г/т свеклы
15...20	20...25	10...15	5...10	2...4

Технологические рекомендации

Для устранения и предупреждения процессов пенообразования, “Эстерин А 01” предварительно перемешивают и вносят систематически дозирующим устройством в товарном виде в те места, где обеспечивается быстрое перемешивание с пенящимся продуктом.

Условия хранения

В упаковке предприятия-изготовителя в сухих чистых помещениях, которые защищают его от действия прямых солнечных лучей и атмосферных осадков, на расстоянии не менее 1м от закрытых источников тепла при температуре от 0°С до 45°С.

Срок годности

При соблюдении условий хранения в упаковке предприятия-изготовителя 24 месяца.

Упаковка

Полимерные канистры, металлические бочки для пищевых продуктов массой нетто до 200 кг, еврокубы ИВС.

Нормативная документация

Технические условия ТУ У 15.8-22942814-026:2007 изменения № 1, 2

Заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы № 602-123-20-1/9904 от 04.04.2017 г.

ПРОИЗВОДСТВО САХАР
ПЕНОГАСИТЕЛЬ «ЭСТЕРИН А 04»

Производитель

ООО НПЗ «Электрогазохим», Украина

Состав

Поверхностно-активное вещество: смесь эфиров полиолов и ненасыщенных высших жирных кислот и масел растительного происхождения.

Область применения

В сахарной промышленности для гашения пены на всех технологических стадиях производства.

Преимущества

Обладает высокой пеногасящей способностью.

Эффективен при минимальных концентрациях.

Применяется без предварительного разбавления и в виде эмульсий различных концентраций.

Образует однородную устойчивую эмульсию.

Рекомендуемые дозировки

Транспортно-моечное отделение	Диффузионное отделение	Сокоочистительное отделение		
		Дефеко-сатурация	Известковое отделение	Выпарная станция
г/т свеклы	г/т свеклы	г/т свеклы	г/т свеклы	г/т свеклы
10...15	14...18	8...15	3...5	2...4

Технологические рекомендации

Для устранения и предупреждения процессов пенообразования “Эстерин А 04” вносят систематически дозирующим устройством в товарном виде или в виде 20% эмульсии в те места, где обеспечивается быстрое перемешивание с пенящимся продуктом.

Условия хранения

В упаковке предприятия-изготовителя в сухих чистых помещениях, которые защищают его от действия прямых солнечных лучей и атмосферных осадков, на расстоянии не менее 1м от закрытых источников тепла при температуре от 0°C до 45°C.

Срок годности

При соблюдении условий хранения в упаковке предприятия-изготовителя 24 месяца.

Упаковка

Полимерные канистры, металлические бочки для пищевых продуктов массой нетто до 200 кг, еврокубы ИВС.

Нормативная документация

Технические условия ТУ У 15.8-22942814-026:2007 изменения № 1, 2

Заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы

№ 602-123-20-1/9904 от 04.04.2017 г.

ПРОИЗВОДСТВО САХАР

ПЕНОГАСИТЕЛЬ «ЭСТЕРИН А 044»

Производитель

ООО НПП «Электрогазохим», Украина

Состав

Поверхностно-активное вещество: смесь эфиров полиолов и ненасыщенных высших жирных кислот растительного происхождения.

Область применения

В сахарной промышленности для гашения пены на всех технологических стадиях производства в зимний период и при переработке сырья низкого качества.

Преимущества

Эффективен в зимний период и при переработке сырья низкого качества.

Обладает высокой пеногасящей способностью.

Эффективен при минимальных концентрациях.

Применяется без предварительного разбавления и в виде эмульсий различных концентраций.

Образует однородную устойчивую эмульсию.

Рекомендуемые дозировки

Транспортно-моечное отделение	Диффузионное отделение	Сокоочистительное отделение		
		Дефеко-сатурация	Известковое отделение	Выпарная станция
г/т свеклы	г/т свеклы	г/т свеклы	г/т свеклы	г/т свеклы
5...15	12...15	5...10	2...3	2...4

Технологические рекомендации

Для устранения и предупреждения процессов пенообразования «Эстерин А 044» вносят систематически дозирующим устройством в товарном виде или в виде 20% эмульсии в те места, где обеспечивается быстрое перемешивание с пенящимся продуктом.

Условия хранения

В упаковке предприятия-изготовителя в сухих чистых помещениях, которые защищают его от действия прямых солнечных лучей и атмосферных осадков, на расстоянии не менее 1м от закрытых источников тепла при температуре от 0°С до 45°С.

Срок годности

При соблюдении условий хранения в упаковке предприятия-изготовителя 24 месяца.

Упаковка

Полимерные канистры, металлические бочки для пищевых продуктов массой нетто до 200 кг, еврокубы ИВС.

Нормативная документация

Технические условия ТУ У 15.8-22942814-026:2007 изменения № 1, 2

Заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы № 602-123-20-1/9904 от 04.04.2017 г.

Производитель

ООО НПП «Электрогазохим», Украина

Состав

Поверхностно-активное вещество: смесь моно-,ди- и -триэфиров полиэтиленгликоля и ненасыщенных жирных кислот растительного происхождения.

Область применения

В сахарной промышленности для гашения пены сахарных растворов, снижения вязкости, интенсификации процессов кристаллизации.

Преимущества

Относится к пищевым ПАВ.

Не требует дополнительного приготовления.

Обладает высокой пеногасящей способностью.

Снижает вязкость, увеличивает текучесть утфеля первой, второй и последней кристаллизации.

Сокращает время уваривания утфелей первой, второй и последней кристаллизации.

Улучшает процессы центрифугирования и гранулометрический состав сахара.

Рекомендуемые дозировки

Сокоочистительное отделение		Кристаллизационное отделение		
Дефеко-сатурация	Выпарная станция	Первая кристаллизация	Вторая, последняя кристаллизация	Перед центрифугированием
г/т свеклы	г/т свеклы	г/т утфеля	г/т утфеля	г/т утфеля
10...12	7...10	4...5	6...8	4...6

Технологические рекомендации

Для интенсификации процессов кристаллизации «Эстерин А 08» вносят: непосредственно в вакуум-аппарат для устранения пенения утфеля и снижения его вязкости; при непрерывной кристаллизации утфеля вводят в последнюю мешалку-кристаллизатор.

Условия хранения

В упаковке предприятия-изготовителя в сухих чистых помещениях, которые защищают его от действия прямых солнечных лучей и атмосферных осадков, на расстоянии не менее 1м от закрытых источников тепла при температуре от 0°С до 45°С.

Срок годности

При соблюдении условий хранения в упаковке предприятия-изготовителя 24 месяца.

Упаковка

Полимерные канистры, металлические бочки для пищевых продуктов массой нетто до 200 кг, еврокубы ИВС.

Нормативная документация

Технические условия ТУ У 15.8-22942814-026:2007 изменения № 1, 2

Заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы

№ 602-123-20-1/9904 от 04.04.2017 г.

**Кристаллообразователь
для сахарной промышленности «ЭСТЕР К 01»**

Производитель

ООО НПП «Электрогазохим», Украина

Состав

Суспензия однородных кристаллов сахарозы в жидкой фазе, стабилизированной пищевым поверхностно-активным веществом (ПАВ).

Область применения

В сахарной промышленности для эффективного регулирования числа и размеров кристаллов при уваривании утфелей свеклосахарного, рафинадного и сырцового производства.

Преимущества

Обеспечивает получение однородных кристаллов сахара.

Позволяет регулировать число и размер кристаллов в процессе уваривания утфелей.

Предотвращает образование конгломератов сахара.

Увеличивает выход сахара.

Предотвращает процессы «цементирования» сахара при хранении.

Рекомендуемые дозировки

0,1...0,15 мл(г) на 1т утфеля первой кристаллизации;

0,15...0,2 мл (г)на 1т утфеля второй, последней кристаллизации.

Технологические рекомендации

Кристаллообразователь «ЭСТЕР К 01» предназначен для использования в процессе кристаллизации сахара на начальной стадии уваривания утфелей. Внесение кристаллообразователя в вакуум-аппарат рекомендуется производить при коэффициенте пересыщения сахарного раствора 1,2...1,25. Перед применением кристаллообразователь взбалтывают пока все твердые частицы, осевшие на дно сосуда, не окажутся во взвешенном состоянии.

Условия хранения

В упаковке предприятия-изготовителя в сухих чистых помещениях, которые защищают его от действия прямых солнечных лучей и атмосферных осадков, на расстоянии не менее 1м от закрытых источников тепла при температуре от 0°С до 45°С.

Срок годности

При соблюдении условий хранения в упаковке предприятия-изготовителя 24 месяца.

Упаковка

Кристаллообразователь фасуют в тару из полимерных материалов вместимостью от 0,5 до 5л.

Нормативная документация

Технические условия ТУ У 15.8-22942814-025:2006 изменения № 1, 2, 3

Заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы

№ 05.03.02-04/33149 от 24.07.2015 г.



ingredients

НАШИ КОНТАКТЫ:

www.egh-ingredients.com

Email: info@egh.com.ua