

Additievenlijn

Additieven mengen
en doseren

add it
mix it
dose it

taste it!





Additieven mengen en doseren

Een additievenlijn is een systeem dat in de aardappelindustrie van toepassing is voor het mixen en doseren van additieven aan de aardappelvlokken productielijn.

Aangezien productielijnen voor aardappelvlokken steeds groter worden, stijgt de vraag naar automatische systemen.

Aardappelen worden gekookt en gepureerd. De gewenste additieven worden toegevoegd aan de gepureerde aardappelen. De puree wordt vervolgens geperst door grote rollen tot een dunne laag, ook wel film genoemd. Deze laag ondergaat een snel drogende procedure totdat de gewenste vochtigheidsgraad is bereikt, waarna deze geperste laag van de trommel wordt geschraapt. Vervolgens wordt de laag door een vermaal-molen in stukken gebroken tot aardappelvlokken in de gewenste grootte, welke daarna verpakt worden.

Om deze aardappelvlokken de gewenste smaak-, kleur- en andere eigenschappen te geven, worden additieven toegevoegd. Hierbij valt te denken aan producteigenschappen zoals smaak, een krokante 'bite' of een langere houdbaarheid.



Additievenlijn

Additieven mix- en doseersysteem voor aardappelvlokken

- ✓ De perfecte oplossing voor het doseren van additieven aan aardappelvlokken
- ✓ Mixen en doseren van emulgatoren, SAPP, dextrose, fosfaten, kleurstoffen en meer
- ✓ Enkel- of multi tanksystemen
- ✓ Volledig geautomatiseerd voor constante resultaten optioneel



Opties en additieven

Een additieven mix- en doseersysteem kan diverse opstellingen hebben en voorzien worden van diverse opties. Neem contact met ons op om te horen wat er allemaal mogelijk is.

Opties

- CIP reinigingssysteem
- Koud en/of warm water unit
- Poeder schroeftransportsysteem
- Vacuüm transportsysteem
- Big Bag lossen
- Handmatig zakken lossen
- Diverse meng principes

Additieven

- Dextrose
- Fosfaat
- Emulgatoren
- Sulfiet
- Citroenzuur
- Pyrofosfaat
- GMS
- SAPP
- Zetmeel

Additievenlijn

add it. mix it. dose it!



Zo werkt een Additievenlijn:

Poeder verwerking

Het eerste gedeelte van de additievenlijn is het poederverwerking gedeelte. De droge additieven kunnen naar de proceslijn worden gebracht in Big Bags door een Big Bag losstation of in kleinere zakken in een poederafvlussysteem. Vanzelfsprekend behoort een combinatie van beide ook tot de mogelijkheden.

Van daaruit kan de poeder vacuüm, via een schroeftransport of rechtstreeks naar de tanks worden getransporteerd. Een vacuüm-systeem maakt het mogelijk om het droge gedeelte gescheiden te houden van het vochtige gedeelte in de productielijn.



Mixen

In het tweede gedeelte van de additievenlijn worden de additieven gemengd met water. Een volumetrische toevoer doseert de juiste hoeveelheid additieven aan het water.

Het percentage vaste stoffen van additieven en de eigenschappen ervan bepalen het benodigde roerwerk. Dit kan een eenvoudig propeller roerwerk zijn, een verspreider, een turbomixer of zelfs een inline mixer.

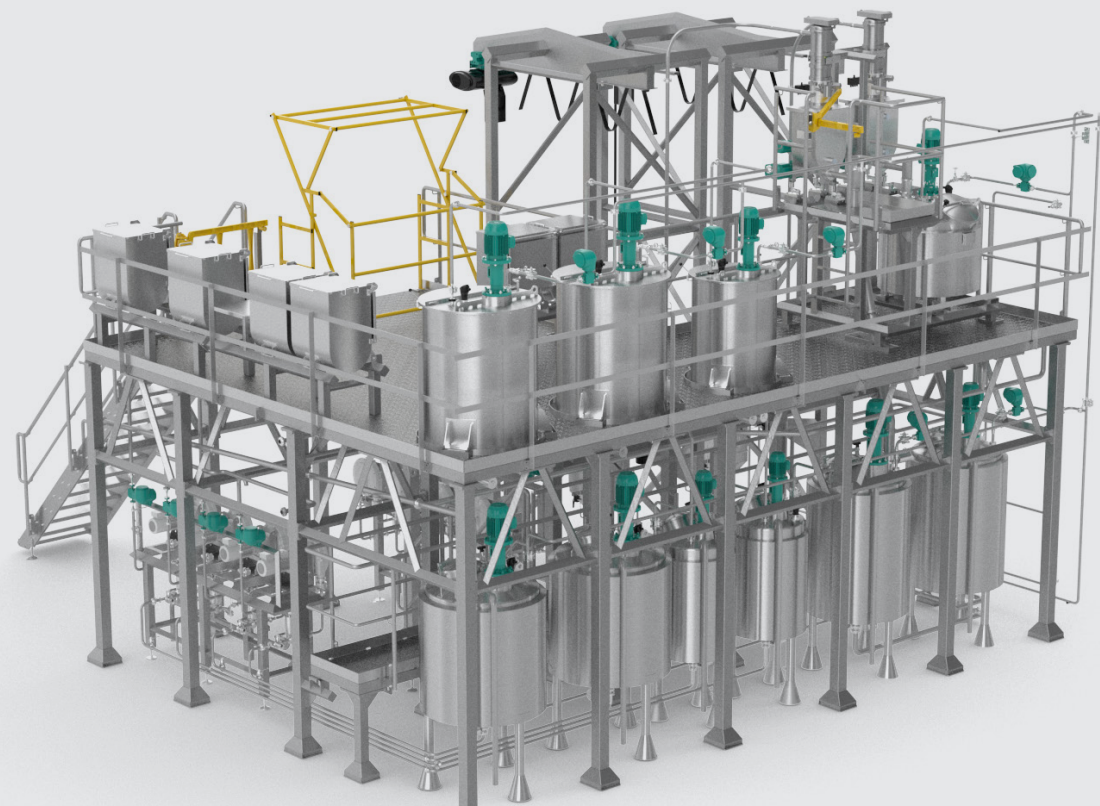
Diverse opstellingen zijn mogelijk. Een enkele tank opstelling waar alle additieven gedoseerd worden in eenzelfde tank of een multi tankopstelling waar bepaalde additieven hun eigen mengtank hebben. Het grote voordeel van de tweede optie is dat de additieven gescheiden toegevoegd kunnen worden aan de aardappelvlokken wat de flexibiliteit van het systeem en de kwaliteit van het eindproduct bevordert.



Doseren

Als de additieven gemixt zijn met water, kunnen deze gedoseerd worden in een ricer of kookketel. In een ricer kunnen slechts vloeibare additieven gedoseerd worden, terwijl er in een kookketel ook droge additieven kunnen worden toegevoegd.

Gedurende het jaar varieert de kwaliteit en eigenschappen van de aardappelen waarvan aardappelvlokken worden gemaakt. Door de mogelijkheid om doseerpercentages van de additieven te wijzigen, kan het hele jaar rond een goede en gelijke kwaliteit aardappelvlokken geproduceerd worden.



Over Gpi Process Technology

Experts in food process equipment voor verwarmen, koelen en mixen

Met meer dan 70 jaar ervaring begrijpen we de uitdagingen in de productieprocessen van voedingsmiddelen en cosmetica als geen ander. Onze apparatuur en systemen zijn dan ook perfect afgestemd op het optimaliseren van uw proces. Met in-house testfaciliteiten, de persoonlijke betrokkenheid van onze (proces) engineers bij uw project en gespecialiseerde partnerbedrijven, kunnen wij alle problemen rondom het verwarmen, koelen en mengen oplossen met een standaard product of een maatwerk oplossing.

Onderdeel van Gpi Group

Gpi Process Technology is uitgegroeid tot een gevestigde naam in de procesapparatuur branche. Binnen de Process Equipment divisie van de Gpi Group verbinden we onze kennis en ervaring met procesapparatuur en bieden we de juiste oplossing voor uw proces. Gpi Process Technology staat voor betrokkenheid, innovatie & kwaliteit.

taste it!

Producten

Aardappelvlokken	Kant-en-klaarmaaltijden
Snacks	Pasta & Gnocchi
Chips	Aardappelspecialiteiten
Aardappelpuree	Soepen en sauzen



Heeft u vragen over de Additievenlijn? Wij helpen u graag!

Goudkade 8
2802 AA Gouda

T +31 (0)182 513644

E info@gpi-pt.com

