

FIZIKALNO NAKNADNO PROČIŠĆAVANJE

Bazen za naknadno pročišćavanje

Razdvajanje mješavine vode i mulja pri velikim hidro količinama.

Sastavni dijelovi: most za čišćenje, čistač dna i površine, kanali, pribor itd.

Bazen za taloženje i odvojeni bazen za skupljanje mulja

Razdvajanje mješavine vode i mulja preko statičkog raslojavanja, odvod čiste vode, prikupljanje i zgušnjavanje u bazenima za mulj uz povrat pogonske vode.

Sastavni dijelovi: ventilatori za zrak, ispust čiste vode, ispust pogonske vode, ispust za mulj itd.

Dodatna oprema: pumpa za mulj, sistem za diobu, ventili, upravljačka jedinica.

Zgušnjavanje mulja

Mehaničko zgušnjavanje mulja do povećane suhe mase (do 17% i više).

Sastavni dijelovi: servisni podest, dekanter, pumpa za mulj, dozator, jedinica za diobu .

DODATNA OPREMA

Neutralizacija

Doziranje kiseline ili lužina otpadne vode se neutraliziraju (6-8 pH).

Sastavni dijelovi: dozirne pumpe, prihvatne kade, ventili, nivo-sonde itd.

Sredstva za stvaranje rahlog materijala (npr. polielektrolita)

Sredstvo za postizanje rahlosti moraju se koristiti u razrijeđenoj formi (0,1-0,5%).

Sastavni dijelovi: spremnici za zalihe i koncentrate, mjesač, dozirna pumpa, mjerač količine.

Smanjivanje fosfata

Eliminiranje fosfata zbog pridržavanja graničnih vrijednosti putem Fe_3Cl .

Sastavni dijelovi: dozirna pumpa, pH mjerač, sistem za diobu, upravljačka jedinica, nivo-sonde itd. ■

Generalni zastupnik za Hrvatsku

Firma: Krois & Söhne GmbH;
Herrnhausplatz 9
A-6230 Brixlegg
Tel. 0043-5337-67008
Fax 0043-5337-67010
e-mail: office@krois.com

Predstavnik za Hrvatsku

Gosp. Titomir Mandić dipl. oec.
Tel. 091-782-8639 ili 0043-664-2417523

ODABRANE STRANICE

LOW-OXYGEN PACKAGING OF FRESH MEAT WITH CARBON MONOXIDE: MEAT QUALITY, MICROBIOLOGY, AND SAFETY

PAKIRANJE SVJEŽEG MESA UZ UPOTREBU UGLJIČNOG MONOKSIDA: KVALITETA MESA, MIKROBIOLOGIJA I SIGURNOST

Izvor: AMSA, www.meatscience.org, 10. siječnja 2008.

AMSA (American Meat Science Association) izdala je ovaj izvještaj kako bi rasvijetlila rasprave koje se trenutno vode unutar industrije mesa te među zakonodavcima i potrošačima koji su zabrinuti zbog upotrebe ugljičnog monoksida (CO) kao dijela sistema za pakiranje svježeg mesa.

Od II. svjetskog rata, svježe meso se pakiralo koristeći foliju od polivinil klorida (PVC) kojom se pokrivaio pladanj s mesom. Nedavno je razvijeno pakiranje u modificiranoj atmosferi (eng. MAP – modified atmosphere packaging) kako bi se produljio vijek trajanja proizvoda u trgovinama. Od 2002.g. CO je dopušten za upotrebu kao MAP-plin u zemljama SAD-a. U 2004. g. CO je dopušten u niskim koncentracijama kao MAP-plin u pakiranjima svježeg mesa za maloprodaju. Iako je upotreba ugljičnog monoksida u pakiranju mesa relativno nova metoda, proizvodi od mesa se već desetljećima izlažu ovom plinu kao komponenti dima. CO se od 1970. godine također koristi kao dio plinova modificirane atmosfere za produljenje vijeka trajanja mnogih vrsta svježega voća i povrća.

Korištenje niskih koncentracija ugljičnog monoksida u MAP-sustavima poboljšava stabilnost boje i okusa svježeg mesa uz zanemariv rizik od toksičnosti zbog procesa pakiranja ili konzumiranja mesa tretiranog ugljičnim monoksidom. CO-MAP

sustav također sprječava prerano mijenjanje boje mesa prilikom kuhanja, što je problem nekih drugih MAP sustava pakiranja. CO-MAP sustav inhibira rast bakterija kvarenja i patogenih bakterija tijekom skladištenja u hladnjaku te može osigurati dodatnu zaštitu nakon što se meso raspakira ili ako je kontrola temperature prekinuta tijekom distribucije proizvoda. Također, postoje dokazi da CO-MAP pakiranje poboljšava mekoću mesa.

Crvena boja mesa tretiranog niskim koncentracijama ugljičnog monoksida može se održati i kada se ono pokvari, a što ističe potrebu za pridržavanjem uputa o trajnosti proizvoda na pakiranju te korištenjem mirisa i sveukupnog dojma kao indikatora o kvarenju proizvoda. Uključivanje CO ima prednosti i mane koje se moraju temeljito promotriti, a kako bi se razvila njegova upotreba u tehnologiji pakiranja mesa, koja će koristiti i potrošačima i industriji mesa.

Nina Torti ■

KISELOOTPORNI KERAMIČKI PODOVI U PREHRAMBENOJ INDUSTRIJI

Prodaja i ugradnja kiselootpornih podnih i zidnih pločica

Prodaja kiselootpornih ljepila i fugirnih masa

Svi materijali sa skladišta **KERAMIČKI CENTAR KERATEK**

Sv. Križ Začretje



Industrija mesa



Industrija
Alkoholnih i bezalkoholnih pića



Mlječna industrija

Garantiramo :

- Kiselootpornost
- Otpornost na mraz
- Protukliznost
- Otpornost na mehanička oštećenja
- Otpornost na abraziju
- Sukladnost zahtjevima HACCP - a

10 godišnja garancija sistema

Prodaja i zastupstva:

CC HOGANAS BYGGKERAMIK - Švedska
KLINGENBERG DEKORAMIK - Njemačka
GAIL ARHITEKTUR KERAMIK - Njemačka
INTERBAU BLINK - Njemačka
BWM - fasadne tehnike - Njemačka

KERATEK d.o.o. 10 000 Zagreb, L. Ružičke 32; tel: +385 1 6198229, +385 1 6198230; fax: +385 1 6198231;
 E-mail: keratek@keratek.hr; web: www.keratek.hr; Skladište - prodaja tel: 049/228-498 fax: 049/228-684