



Maksymalne wykorzystanie ubocznych produktów żywnościowych pochodzenia zwierzęcego

Produkcja żywności pochodzenia zwierzęcego, Francja

Silny nacisk na ograniczenie strat i marnotrawstwa w przetwórstwie żywności we Francji napędza zrównoważony rozwój żywności ponieważ główni gracze w branży dążą do optymalizacji procesów i maksymalizacji wydajności poprzez ekstrakcję cennych składników spożywczych z produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego.



Jeden z klientów Alfa Laval, zlokalizowany w sercu francuskiego kraju rolniczego, specjalizuje się w produkcji wysokiej jakości tłuszczów jadalnych z produktów ubocznych przetwórstwa wieprzowiny i kaczek. Z historią sięgającą 130 lat i zatrudniając 90 pracowników, a także pakując 25 000 ton produktów rocznie, firma oferuje jeden z największych asortymentów tłuszczów jadalnych w Europie.

Firma zbiera surowce od rolników, rzeźni i zakładów rozbioru, a następnie przetwarza tłuszcze zwierzęce do spożycia przez ludzi przy zastosowaniu procesu **renderowania na mokro**.

Aby zapewnić, że jakość i wartość odżywcza są maksymalizowane poprzez optymalne i terminowe ulepszenia procesu, firma nawiązała współpracę z doświadczonymi ekspertami z Alfa Laval France - w szczególności z Olivierem de la Chapelle, Market Manager Protein & Edible Oil, i jego współpracownikami z działu sprzedaży.

Ekspertyza techniczna i wiedza procesowa wykazana przez zespół Alfa Laval miała kluczowe znaczenie dla podjęcia decyzji o modernizacji linii do renderowania na mokro, która obsługuje cztery różne rodzaje surowca - wieprzowinę o wysokiej zawartości kolagenu, wieprzowinę o wysokiej zawartości tłuszczu, mięso kaczki o wysokiej zawartości tłuszczu i mięso kaczki o niskiej zawartości tłuszczu - poprzez instalację **3-fazowego dekantera SANX**.



Białko: Wirówki dekantacyjne do ekstrakcji i odzyskiwania białek. Zwiększenie wydajności i zmniejszenie kosztów energii i eksploatacji

"Celem było uruchomienie dekantera dla wszystkich produktów bez zmiany położenia rur zasilających i uzyskanie czystej fazy wodnej, wolnej od tłuszczu i zawieszonych ciał stałych" wyjaśnia Olivier.



Przemysł tłuszczów jadalnych

Oczekuje się, że globalny rynek jadalnych tłuszczów zwierzęcych wzrośnie z **25,57 mld USD w 2021 r. do 26,56 mld USD mld USD w 2022 r** przy złożonej rocznej stopie wzrostu (CAGR) wynoszącej 3,84%.



Upcykling

Firma przetwarza produkty uboczne z mięsa w celu wytworzenia produktu o wartości dodanej w postaci 25 000 ton tłuszczów, które są wykorzystywane jako składnik w różnych rodzajach produkcji żywności.

"Nasza konstrukcja dekantera zapewnia bardzo dobrą wydajność bez zmiany położenia wylotów cieczy, co umożliwia klientowi łatwe przełączanie między czterema różnymi rodzajami surowców. Wyniki przekroczyły oczekiwania klienta pod względem jakości i ilości"

Firma opiera się na długiej tradycji przetwarzania produktów ubocznych w wartościowy produkt i działa w oparciu o przekonanie, że tłuszcz jest zasadniczo dobry i jest kluczowym składnikiem wydobywającym smak z różnych produktów spożywczych i potraw.

Biorąc to sobie do serca, Alfa Laval zbadała, w jaki sposób firma może kontynuować upcykling produktów ubocznych z najlepszą wydajnością ich sprzętu i najbardziej efektywnym wykorzystaniem energii i wody do wytwarzania produktu o wartości dodanej, na który jest duże zapotrzebowanie w przemyśle spożywczym i restauracjach.

Ostatecznym celem było ugruntowanie pozycji firmy w centrum bardziej zrównoważonej produkcji żywności" - mówi Olivier.

Zespół Alfa Laval skupił się na wielofunkcyjnym podejściu zorientowanym na klienta analizując, w jaki sposób sprzęt może poprawić wydajność, zoptymalizować procesy i wspierać operacje klientów, jednocześnie zwiększając wydajność i wspierać zrównoważony rozwój.

"W Alfa Laval rozumiemy, że nie można być tylko sprzedawcą. Musisz mieć głębokie zrozumienie procesu klienta i być ekspertem na poziomie technologii procesu" - podsumowuje Olivier.

"Sukces przychodzi wtedy, gdy klient ma zaufanie do Twojej wiedzy i doświadczenia, gdy widzi, że w pełni rozumiesz jego potrzeby, wyzwania i to, co chcą osiągnąć. Możemy pomóc im spełnić, a nawet przekroczyć ich oczekiwania - wtedy jest to korzystne zarówno dla Alfa Laval, jak i dla naszych klientów