Filtration de saumure de fromage : maîtriser la qualité sans pasteurisation

Global Filter développe une solution de stérilisation de saumure de fromage sans pasteurisation.

Dans l'industrie alimentaire, la filtration est un challenge global, pas uniquement basé sur l'efficacité et le coût, mais aussi sur des contraintes très exigeantes. La production de très grandes quantités, en continue et de qualité constante fait aussi partie intégrante de la solution que nous devons apporter à nos clients. Dans le cas présent nous avons pu proposer une solution ne nécessitant aucune élévation de température et garantissant un produit fini à la qualité uniforme.

LE CLIENT

Aujourd'hui leader mondial des produits laitiers, notre client intervient sur l'ensemble des catégories de ce marché. Fondé en 1933 en France, il est le premier fabricant fromager au monde, le leader européen du lait de consommation, des beurres et des crèmes, mais également un intervenant majeur du marché de l'ultra-frais, des ingrédients laitiers et de la consommation hors foyer, ainsi qu'un acteur croissant sur celui de la nutrition clinique et infantile. Le nouveau projet concerne la stérilisation des saumures servant à la conservation des mozzarellas.

LE CHALLENGE

Notre client produit de grandes quantités de mozzarella qu'il fabrique avec de la saumure. Notre client souhaite procéder à une filtration de cette saumure afin de retirer des levures, moisissures et bactéries, pouvant potentiellement contaminer cet ensemble ainsi que les consommateurs.

Pour répondre aux critères drastiques de l'industrie agroalimentaire, notre client stérilise sa saumure par pasteurisation en utilisant des échangeurs de température en titane. Notre challenge était donc de trouver une solution pour stériliser la saumure, qui soit efficace, durable, et rentable pour le client.

Par ailleurs, le nouveau processus de stérilisation devait garantir un résultat constant afin de répondre aux standards de qualité très élevés requis par l'industrie agroalimentaire.

LA SOLUTION

Nous avons étudié en profondeur les produits, contraintes et exigences de notre client. Nous avons trouvé une solution permettant de répondre entièrement au cahier des charges du client en nous basant sur notre expérience sur la filtration liquide dans le milieu alimentaire. Nous lui avons proposé d'utiliser deux types de cartouches. Des cartouches EP grade alimentaire en préfiltration et des cartouches stérilisantes GFPES grade alimentaire. Cette association de cartouches permet d'obtenir un processus de filtration uniforme sans augmentation de la température.

Global Filter est prêt à collaborer avec vous pour valoriser vos produits et optimiser les processus qui font votre succès.

1201 Continental Pl NE
Cedar Rapids, IA 52402 USA
+1-877-603-1003
gfcustomerservice@filtrationgroup.com

Mas d'Auriac,
84100 Orange, France
+33 (0) 4 32 85 95 40
globalfilter.eu@filtrationgroup.com

Heydukova 321
386 01 Strakonice, Czech Republic
+420 383 372 210
gfcustomerservice@filtrationgroup.com

2-23-6 Shinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo 160-0022,
Japan Glowin Shinjuku Gyoen 204
+81 35341 4484
industrial.japan@filtrationgroup.com

For additional locations, visit www.globalfilter.com