

# ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

- Более эффективная сушка
- Постоянное высокое качество
- Постоянный микроклимат в течение всего года

Контролируемый климат  
Сухой воздух крайне полезен при производстве, сушке и хранении продукции. Seibu Giken DST предлагает широкий спектр оборудования, которое будет гарантировать поддержание необходимых параметров воздуха.

## Сухие продукты

При производстве и хранении таких продуктов, как порошковые супы и бульоны, очень важно поддерживать влажность в помещениях. Иначе ингредиенты могут слипаться во время их перемешивания или упаковки. Сухой воздух позволяет поддерживать высокое качество и производительность в течение всего года.

## Силосы и пневматические конвейерные системы.

Воздух может быть предварительно осушен перед попаданием в силосы. Это предотвращает сезонные колебания в объеме продукции. Перед упаковкой продукт может снова набирать влагу. Чтобы этого избежать, необходимо поддерживать влажность окружающего воздуха на низком уровне. Воздух в пневматических конвейерных системах может быть осушен для предотвращения поглощения продуктом влаги и забивания пневмотранспорта. Порошкообразные продукты могут набирать влагу при охлаждении, если не поддерживать необходимую влажность.

## Хранение сыров для дозревания

Во время хранения сыров для дозревания важно поддерживать определенную температуру и влажность. Это очень сильно влияет на качество и вкус сыра.



## Сушка

При сушке продукта при низкой относительной влажности можно достичь нового уровня качества и скорости сушки. Улучшается не только качество, но и конечный вкус продукции.

## Примеры

*Arla, Brittish Sugar, Cadbury, Cloetta Fazer, Cykoria S.A., Danisco Sugar, Knorr AG, Kraft General Foods, Malaco Leaf. Mars AG, Milko, Monkhill, Nestlé, Norr-mejerier, Pontefract, Unilever GmbH.*