



Eksempel på en af testcenterets avancerede miksere med integreret varmekappe.

Sikker glasfri pH måling hos Tetra Pak Scanima i Aalborg



“Vi ser en tydelig og støt stigende global efterspørgsel på spreads”, udtaler Kyra Lojenga, Commercial Product Manager hos Tetra Pak Scanima.

For Tetra Pak® Scanima er processikkerhed, pålidelighed og produktkvalitet afgørende. Glasfri pH måling, monteret i hygiejnisk udtræksarmatur, sikrer mod kontaminering.

Tetra Pak Scanima

I det sydlige Aalborg har Scanima produceret miksere siden firmaet blev grundlagt i 1989. I 2009 blev Scanima en del af Tetra Pak gruppen og de ca. 80 ansatte producerer i dag ca. 200 miksere årligt, som med få undtagelser forsyner hele det globale marked.

Der udvikles og produceres miksere til stort set alle industrier.

Fødevareindustrien udgør langt størstedelen af Tetra Pak Scanimas forretning. Men miksere bliver brugt til alt fra maling, over tandpasta til medicin i den stærkt regulerede Life Science industri.

For at sikre en fortsat sund forretning, følger Tetra Pak Scanima naturligvis tendenser og trends i markedet, som bl.a. viser en tydelig og støt stigende global efterspørgsel



pH installationen med CM442 øverst og CPA875 med pneumatisk udtræk for automatisk rengøring nederst på billedet.

på plantebaserede smørbare fødevarer, også kaldet spreads.

Eksempler på disse spreads kunne være hummus eller forskellige mayonnaiser iblandet stykker af f.eks. jalapenos. En fællesnævner ved fremstilling af spreads er, at de så godt som alle kræver miksning af varierende intensitet. Det er her, ord som "High og Low Shear mixing" kommer ind i billedet. "High Shear mixing", som tilfører høj lokal energi, bruges typisk i forbindelse med svært opløselige ingredienser. Ordet dækker bl.a. over ingredienser med et hurtigt væskeoptag og som medfører en klumpetendens, kendt fra f.eks. stabiliserede produkter som kakao-mælk.

Når der senere i processen tilføres mere sårbare ingredienser som f.eks. stykker af jalapenos, benyttes den mere skånsomme "Low Shear mixing" for en mere nænsom sammenblanding.

Ved at benytte de forskellige miksemetoder efter en veldefineret

fremgangsmåde, er det muligt at forberede en homogen base, finde ingredienser til ønsket størrelse og ved hjælp af en integreret varmekappe, koge og fremstille f.eks. hummus, i en og samme operation.

Det lyder måske enkelt, men hvis man kigger lidt dybere og skal tage hensyn til fødevarer sikkerhed, effektivitet, fleksibilitet i forhold til forskellige produktioner som indeholder ingredienser med forskellige forarbejdningskrav, samt krav om en høj og ensartet kvalitet, begynder kompleksiteten at tage form.

Testcenter

Som konsekvens af denne kompleksitet, samt ønsket om at være en seriøs samarbejdspartner, udvider Tetra Pak Scanima løbende deres i forvejen omfattende testcenter med nyudviklede produkter, hvor kunder kan teste, udvikle nye opskrifter og efterfølgende vælge den helt rigtige mikser som dækker netop deres behov. I testcenteret sikrer Food

Technologist, Morten Kristensen, bl.a. den nødvendige in house knowhow som behøves i forbindelse med tests.

Glasfri pH måling

Som ved de fleste andre fødevarerprocesser, genererer testcenteret også spildevand der er underlagt lokale afledningskrav. Et af kravene til spildevandet er en neutral pH værdi som traditionelt måles ved brug af glas pH-elektroder. Brugen af glaselektroder i forbindelse med fremstilling af fødevarer er ikke en mulighed, da det medfører risiko for glaskontaminering i tilfælde af glasbrud. Derfor valgte testcenteret en fødevarer godkendt glasfri, ISFET* elektrode med Memosens teknologi (CPS77D), monteret i et hygiejnisk udtræksarmatur (CPA875) fra Endress+Hauser. Transmittervalget faldt på CM442 som kan konfigureres for automatisering af udtræksarmatur med tilhørende rengøring.

Læs mere om CPS77D på:
<https://eh.digital/2R3aKOU>



*Ion Selective Field Effekt Electrode.



"En korrekt miksning er altafgørende for en forudsigelig proces", fortæller Morten Kristensen, Food Technologist hos Tetra Pak Scanima.