



SISTEMA DI
GESTIONE QUALITA'
CERTIFICATO
ISO 9001:2015
Cert N°:QA/212/15/a



ASSISTENZA E CONSULENZA PACKAGING SYSTEM – COSTRUZIONE MACCHINE AUTOMATICHE – AUTOMAZIONE INDUSTRIALE
Contrada Santa - 83021 AVELLA (AV) ITALY Tel. 081 8252950
e.mail: info@amsystemsrl - www.amsystemsrl.it

- SISTEMI INNOVATIVI -

SURGELATORE CRIOGENICO ISTANTANEO IN CONTINUO PER LA CONSERVAZIONE DEL LATTE E LIQUIDI ALIMENTARI*

- SINX 100 -

- SISTEMI INNOVATIVI -

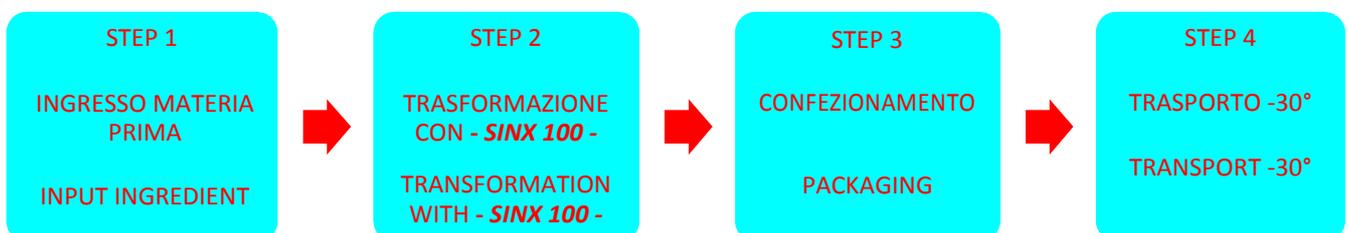
SURGELATORE CRIOGENICO ISTANTANEO IN CONTINUO PER LA CONSERVAZIONE DEL LATTE E LIQUIDI ALIMENTARI

- SINX 100 -

Premessa:

Allo stato attuale, le tecniche di conservazione del latte si basano esclusivamente su processi termici, che se da un lato riescono ad assicurarne una certa salubrità ed un aumento della durabilità, dall'altro però non riescono ad evitarne, proprio a causa delle alte temperature, la perdita di importanti **"proprietà native"**, mentre il nostro sistema, surgelando con metodo criogenico istantaneamente al cuore il latte, **"non ne altera minimamente la struttura molecolare"**, preservando quindi tutte le proprietà esistenti al momento della surgelazione. Il surgelatore, essendo **"istantaneo"** ed **"in continuo"**, può essere posto in batteria con la mungitura (latte munto e surgelato), rendendone possibile trasporto e stoccaggio senza sottoporlo ad alcun processo termico (compreso la pastorizzazione) che ne alterano le caratteristiche, a condizione che non venga **"mai interrotta la catena del freddo"** (come naturalmente accade per tutti i prodotti surgelati).

PROCESSO DI TRASFORMAZIONE



GAMPI DI APPLICAZIONE

Latte per
Alimentazione
Umana



PRO	CONTRO
Oltre ad aroma, gusto e sapore, attualmente sconosciuti ai più, si potrà godere appieno di tutti gli effetti benefici del latte fresco, crudo, intero, appena munto. In più si potrà anche conservarlo comodamente nel freezer, scongelando solo quello che serve e quando serve.	La non interruzione della catena del freddo, come del resto per tutti i prodotti surgelati.

Neonatologia



PRO	CONTRO
Il sistema consente anche lo stoccaggio ed il trasporto del latte d'asina, che come è noto è quello più simile al latte materno.	La non interruzione della catena del freddo, come del resto per tutti i prodotti surgelati.

Allevatori



PRO	CONTRO
Sarà possibile fare fronte senza danni ad eventuali cali di domanda.	La non interruzione della catena del freddo, come del resto per tutti i prodotti surgelati.

Caseifici



PRO	CONTRO
Sarà possibile programmare le produzioni, senza essere legati alla deperibilità del latte. Se richiesto da particolari disciplinari, sarà più semplice produrre formaggi con latte crudo.	La non interruzione della catena del freddo, come del resto per tutti i prodotti surgelati.

Latte bufalino



PRO	CONTRO
Sarà possibile produrre in qualsiasi parte del mondo squisita mozzarella fresca con latte di bufala italiano, crudo, intero, come appena munto.	La non interruzione della catena del freddo, come del resto per tutti i prodotti surgelati.

Industria gelatiera



PRO	CONTRO
I gelati, prodotti con il nostro surgelatore, a causa della loro particolare struttura molecolare, non influenzeranno, come avviene per i gelati attualmente prodotti, le papille gustative, che, quindi, consentiranno di gustare appieno il sapore del prodotto come fosse fresco.	La non interruzione della catena del freddo, come del resto per tutti i prodotti surgelati.

Industria Dolciaria



PRO	CONTRO
Sarà possibile, soprattutto per le aziende artigianali, di avere sempre disponibile per le loro preparazioni latte intero, crudo come appena munto, con conseguente innalzamento della qualità dei manufatti.	La non interruzione della catena del freddo, come del resto per tutti i prodotti surgelati.

**Industria
Conserviera**



PRO	CONTRO
<p>Il nostro surgelatore associato a un innovativa tecnica di macinazione consente di produrre succo di pomodoro, mantenendo integre tutte le proprietà del frutto fresco, che, altrimenti, andrebbero in buona parte perse a causa della sterilizzazione e della eliminazione della buccia e dei semi.</p>	<p>La non interruzione della catena del freddo, come del resto per tutti i prodotti surgelati.</p>

Cosmetica



PRO	CONTRO
<p>Il succo e/o il passato di pomodoro, prodotti con il nostro innovativo sistema, possono essere l'ingrediente base di numerose ricette per la produzione anche casalinga di creme antiage ed antiossidanti.</p>	<p>La non interruzione della catena del freddo, come del resto per tutti i prodotti surgelati.</p>

Liofilizzazione



PRO	CONTRO
<p>L'istantaneità della surgelazione, con conseguente mantenimento di tutte le proprietà native rende il nostro sistema particolarmente adatto come primo step nel processo di liofilizzazione.</p>	