



Gıda Sektöründe İnper Perlit

İnper Mikronize Perlit Herhangi bir eriyik karışımının içindeki çözülmemiş katı maddelerin sıvıdan kolaylıkla ayrılmasını sağlamaktadır.

Soğuk veya sıcak ortamdaki karışımların filtrasyonunda berrak ve hızlı süzüntü elde etmede karşılaşılan sorunları yok etmektedir.



İNPER MİKRONİZE'nin Süzmede Sağladığı Yararlar

- Berrak ve hızlı süzme sağlar.
- 0.1 Mikron ebadına kadar küçüklükteki partikülleri tutar.
- Yüksek sıcaklıkta üretildiğinden sterildir.
- Birim zamanda daha fazla süzüntü elde edilmesini sağlar.
- Süzüntünün özelliğini bozmaz, tat ve koku vermez.
- Filtre elemanının tıkanmasını önler ve kullanım süresini uzatır.
- İnper Perlit'in Pb ve As miktarları çok düşüktür.
- Basınçlı santrifuj ve vakumlu filtrasyonlar da başarı ile uygulanır.

GIDA SANAYİNDE KULLANILAN KİMYASAL SÜZME MADDELERİNİN DÜNYA STANDARTINA

(FCC, Food Chemical Codex) GÖRE İNPER MİKRONİZENİN DURUMU

	Müsade Edilen Safflık Miktarı	İnper Mikronize'de Miktar
H2O	% 3'ten az	% 0.032 - 0.45
As	10 ppm'den az	0.28 - 0.60 ppm
Pb	10 ppm'den az	6.40 - 7.20 ppm
Pe	85 ppm, maksimum	21 - 36 ppm
Ph	5 - 9	6.6 - 9

Kullanıldığı Yerler

- Bitkisel yemeklik yağları süzmede,
- Meyve suları süzmede,
- Bira, şarap ve likörleri süzmede,
- Şeker şerbeti süzmede,





Bitkisel Yemelik Yağları Süzmede İNPER PERLİT

Yarı mamule dönüştürülen yağ, 40-45 °C 'e kadar soğutulmak üzere ön soğutma kazanlarına alınır ve % 0.3 ila 0.6 oranında perlitte karıştırılır. Yağın fiziksel görünümünü etkileyen, berraklığını bozan starin starat (doymuş yağ asitleri) ' in filtreden geçemeyecek şekilde olgunlaşması için 7-8 saat bekletilir. Daha sonrası vinterte kazanlarına alınarak 6 °C' ye kadar ısı düşürüldükten sonra süzme işlemine geçilmek üzere, süzgeçlerden geçirilir, starin starat ve perlitten ayrıştırılır.

Kalan perlitli starin starat;

Starin parçalama kazanları varsa, perlitli starin starat bir miktar su ilave edilerek, 75-80 °C 'ye kadar ısıtılır. Isıtılan bu karışıma acı soda ilave edilerek starinin parçalanması ve perlitten ayrılması sağlanır. Perlitten ayrıştırılan starin starat kozmetik sanayinde kullanılmaktadır.

Perlitli starin, asit kazanlarına atılarak, perlit yağdan ayrıştırılır. Bu şekilde elde edilen yağ, sabun sanayi, boya sanayi ve yem sanayinde kullanılmaktadır.

Perlit, ayrıca ayçiçek yağının üretiminde çekirdek zarından oluşan ve sağlığa zararlı olan wax maddesini de bünyesine alıp absorbe etmektedir.

Meyve Suları Süzmede İNPER PERLİT

Tamamen steril olan, kanserojen hiçbir madde içermeyen ve dolayısıyla sağlığa zararlı olmayan perlit, meyve sularının süzmesinde ve meyve suları içindeki katı parçaların tutulmasında kullanılmaktadır.



mb