

Pieczywo pozostaje chrupkie

Piekarnia Van Maanen, Holandia



Piekarnia Van Maanen to firma rodzinna, która od ponad stu lat zajmuje się produkcją pieczywa i wyrobów cukierniczych, prowadząca sprzedaż we własnej sieci sklepów. Z prawie pięćdziesięcioma sklepami Van Maanen stał się dobrze znaną marką w Amsterdamie i Hadze. Rzemiosło jest tutaj nadal ważne. Piekarnia przestrzega najwyższych standardów i przepisów, aby zachować najwyższą jakość.

Problem

Latem w piekarni Van Maanen powstawał poważny problem. W miesiącach letnich każdy kilogram powietrza może zawierać do 15 gramów wilgoci. Bochenki chleba opuszczają piec chrupiące, następnie są obrabiane w wiży chłodniczej, a następnie schładzane na hali produkcyjnej.

Proces ten trwa przez całą noc, i dopiero wtedy bochenki są gotowe do dystrybucji do sklepów firmowych. Niestety w miesiącach letnich chleb ten traci całą swoją chrupkość

To było bardzo dużym problemem dla piekarni Van Maanen. Nikt nie był w stanie pomóc w rozwiązaniu tego problemu dopóki Peter Smit z Van Maanen nie zaczął rozmawiać z Munters na temat osuszania przestrzeni produkcyjnej.

Studium przypadku

Osuszanie w piekarni Van Maanen

Zalety:

- Skórka chleba pozostaje chrupiąca - Stała jakość produktu
- Zapobiega wchłanianiu wilgoci przez produkt
- Zapobiega kondensacji i rozwojowi pleśni
- Zgodność z HACCP



Rozwiązanie

Piekarze z piekarni Van Maanen odkryli już, że kontrola wilgotności odgrywa ważną rolę podczas pieczenia i produkcji chleba. W trakcie procesu schładzania każdy bochenek wydziela wilgoć. Nie jest to problem dla jednego bochenka, ale staje się nim gdy są ich tysiące.

To dużo wilgoci. Dodatkowo latem wilgotność jest największa, co powoduje, że chleb po schłodzeniu ponownie wchłania wilgoć.

„Po podjęciu decyzji o optymalizacji produktu kamień spadł nam z serca”, mówi Peter Smit. Firma Munters przejęła kontrolę nad całym procesem wdrożenia i jasno określiła, jakie kroki podjąć. Uwzględniono również niezbędną wentylację dla naszych pracowników.

Najprostszym i najskuteczniejszym rozwiązaniem tego problemu było zajęcie się jego przyczyną: „Usunięcie wilgoci z powietrza”. Munters ma ponad 60-letnie doświadczenie w osuszaniu powietrza.

Podczas przetwarzania lub wytwarzania produktów higroskopijnych, takich jak chleb, ważne jest, aby wilgotność była kontrolowana zgodnie ze specyfikacją produktu i izotermami sorpcji produktu.

W piekarni głównej Van Maanen w przestrzeni produkcyjnej utrzymywana jest stała wilgotność względna na poziomie 50-60%. Oznacza to, że w okresie letnim rozwiązany jest problem rozmiękania bochenków chleba, dzięki czemu pozostaną chrupiące, a wszystko by klient był w pełni zadowolony.

Chcesz dowiedzieć się, czy Munters ma rozwiązanie również dla Twojej firmy? Jeśli tak, odwiedź naszą stronę internetową www.munters.com/food

Firma Munters po publikacji zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w specyfikacji, ilości itp. z powodów produkcyjnych lub innych. © Munters AB, 2021