



Suche powietrze
pozwoлиło AquaPri A/S
spełnić wymogi HACCP

AquaPri A/S, Dania



Duńska firma AquaPri produkuje starannie dobrane luksusowe owoce morza, takie jak węgorz, pstrąg, ikra pstrąga oraz kawior. W AquaPri A / S, duża część pstrąga jest produkowana na rynek japoński jako Sujiko. Sujiko to specjalność północno-japońska, spożywana tylko na półwyspie Hokkaido. Suche powietrze z nowego osuszacza Munters umożliwia duńskiemu producentowi spełnienie wszystkich surowych wymagań i przepisów.

Dla japońskiego klienta Sujiko przygotowywane jest w AquaPri w okresie od listopada do stycznia. Ikra jest przetwarzana, solona, sortowana i pakowana w specjalne opakowania 5 kg w których jest dostarczana na rynek japoński. Aquapri posiada 15 śródlądowych hodowli pstrąga i 5 hodowli pstrągów na morzu. Większość dużych pstrągów o wadze od 3 kg do 5 kg jest hodowanych w gospodarstwach morskich u wybrzeży Danii. Co roku w kwietniu pstrągi są przewożone z hodowli śródlądowych do morskich.

W listopadzie / grudniu po 7-8 miesiącach hodowli na morzu pstrągi potrajają swoją wagę i są gotowe do uboju. Inne produkty przetwarzane przez AquaPri zapewniają ciągłość produkcji także w lutym i marcu, przez resztę roku obiekty są zamykane.

Studium Przypadku:

- Kontrolowanie kondensacji w AquaPri A/S, Dania

Instalując osuszacz adsorpcyjny Munters firma AquaPri była w stanie:

- Wyeliminować kondensację na suficie
- Spełnić wymogi HACCP
- Suszyć obiekt po myciu
- Polepszyć warunki higieniczne
- Zapewnić zdrowy klimat dla pracowników



Próba walki z kondensacją

Podczas produkcji wykorzystywana jest olbrzymia ilość wody, a tworzenie się skroplin w przetwórnich było niekończącym się wyzwaniem. Ciągłe ręczne czyszczenie sufitu nadal nie było wystarczające, aby spełnić surowe przepisy HACCP dotyczące kontroli kondensacji. Firma AquaPri skontaktowała się z przedstawicielem firmy Munters, który przedstawił rozwiązanie eliminujące problem kondensacji.

Kontrola kondensacji dzięki Munters

Osuszacz sorpcyjny typu MX² 80 został zainstalowany wraz z kanałami do dystrybucji suchego powietrza tuż pod sufitem. Osuszacz działa przy nominalnym przepływie powietrza 7,500 m³ / h, a czujnik wilgotności umieszczony pod sufitem steruje urządzeniem, aby utrzymać wilgotność względną poniżej 60%. Podczas krótkiego sezonu przetwórnia pracuje na 2 zmiany, a później rozpoczyna się sprzątkanie obiektu.

Przed instalacją systemu osuszania suszenie po myciu było niepełne, w związku z czym tworzenie się kondensacji na sufitach stało się problemem zaraz po ponownym rozpoczęciu produkcji o godzinie 6.30. Dziś osuszacz zaczyna działać od razu po skończonym myciu, a już po 1-1,5 godzinach pracy urządzenia są suche. Chociaż przetwarzanie ryb wymaga stosowania dużych ilości wody, osuszacz MX² 80 zapobiega krytycznej kondensacji na suficie przez całą zmianę.



Zwiększony komfort pracowników

Przepisy HACCP są spełnione i jako miły dodatek pracownicy odczuwają znaczną poprawę warunków klimatycznych w pomieszczeniach. Ponieważ powietrze nie jest już wilgotne i mgliste, czują się znacznie zdrowiej, mniej kaszlą i nie odczuwają dyskomfortu.

Kierownik zakładu, Pan Jens Paag, docenia poprawę higieny w zakładzie produkcyjnym, podobnie jak japoński klient, który importuje ponad 50 % z 400 ton ikry pstręga produkowanej rocznie w AquaPri.

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