



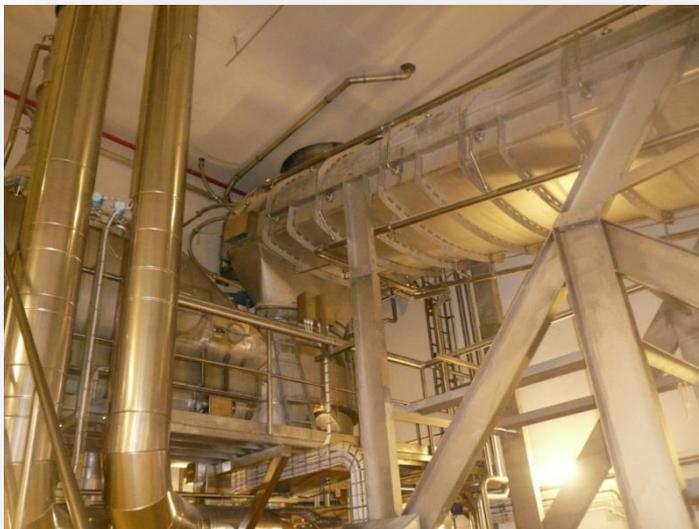
INTERNATIONALE KONFERENZ TRENN + TROCKNUNGSTECHNIKEN FÜR MILCH UND MOLKE

Milchwirtschaftliches Zentrum Bayern

Kempten, 25. und 26. Juni 2013

Jüngste Entwicklungen zur Steigerung der Effizienz von Trockentürmen

Die Anforderungen an neue Sprühtrocknungsanlagen steigen, nicht nur für höhere Kapazitäten, sondern auch wegen höherer Anforderungen an die Endprodukte des Pulvers von den Trocknungsanlagen. Gleichzeitig damit, dass die Anforderungen an den hygienischen Standard auch steigen, werden eine Reihe von neuen Sprühtrocknungsanlagen entwickelt, um diese Anforderungen zu erfüllen. Außer den Anforderungen an neue Anlagen, sollen die Anlagen auch viele verschiedene Typen von Pulvern mit weiten Anforderungen an funktionelle Eigenschaften usw. herstellen können.



Im Bereich der Baby Food-Produkte und anderer Produkte, welche einen sehr hohen Grad von Agglomeration fordern, werden neue Trockner entwickelt.

Für die Herstellung von verschiedenen Typen von nicht-klumpenden („non-caking“) Permeat-Pulvern wurde u.a. ein spezieller Trockner entwickelt, welcher „Low Wide-Body Tall Form“-Trockner genannt werden könnte. Dieser Trockner ist mit einem integrierten Kristallisierungs-Band-System und endgülti-

ger Trocknung in dem externen Fließbett designet worden. Das Foto (Quelle: SPX Flow) zeigt das Band und ein externes Fließbett von einer Anlage, welche in 2013 in Betrieb genommen wurde.

Weitere Details zu diesem Thema werden anlässlich der Internationalen Konferenz über Trenn- und Trocknungstechniken, 25./26.06.2013, durch Dietlev Thyssen, Fa. SPX Flow vorgetragen.

Möglichkeiten zur energetischen Verwertung hochkonzentrierter Produktionsrückstände aus der Milchverarbeitung

Zur energetischen Verwertung von flüssigen Produktionsrückständen aus der Milchverarbeitung kommt seit längerem der anaerobe Abbau zu Methan (Anaerob- oder Biogastechnologie) zum Einsatz. In Abhängigkeit des Reststoffanfalls und der Zusammensetzung der Reststoffe sind bei der Anwendung dieser Technologie die Randbedingungen exakt zu prüfen.

Die Biogaserzeugung aus Konzentraten erfolgt i.d.R. im Teilstrom. Dies setzt entweder die getrennte Sammlung und Ableitung im Betrieb oder eine geeignete „Abwasserweiche“ nach der Produktion voraus. Bei der Ausführung von Anaerobanlagen sind neben der als CSB gemessenen organischen Fracht und deren Zusammensetzung (Fette, Kohlenhydrate, Proteine) die Konzentrationen von Nährstoffen (Stickstoff, Phosphor), Härtebildnern (Mg, Ca), Salzen (Chloride, Sulfate) und Spurenelementen maßgeblich. Hohe Salzgehalte durch Aufkonzentrierung von Molke und Molkepermeat mit UO oder NF können sich negativ auf die Methanbildung auswirken.



Fotos: Abwasseranlage einer Großmolkerei in Schweden (Quelle: Envirochemie)

Ammoniak- und Sulfidhemmung, Ausfällungen anorganischer Verbindungen (MAP, Calcium- Phosphat) müssen im Vorfeld bewertet und während des Betriebs einer Anaerobanlage ständig überprüft werden. Wesentlich für die Funktionalität einer Anlage ist der effektive Rückhalt des aktiven Anaerobschlammes.

Bei der Internationalen Konferenz über Trenn- und Trocknungstechniken, 25./26.06.2013, werden durch Dr. M. Engelhardt, Fa. EnviroChemie, die wesentlichen Betriebsbedingungen anhand eines erfolgreichen Beispiels einer Großmolkerei aus Schweden und anderer Projekte dargestellt.

Weitere Informationen:



Kommende muva-Seminare

- 18.06.2013 Halbtages-Workshop: Qualifikation von sensorischen Prüfpersonen
- 19.06.2013 Sensorik-Workshop: Wie wende ich sensorische Prüfverfahren in der Praxis an?
- 25./26.06.2013 Internationale Konferenz
Trenn- und Trocknungstechniken für Milch und Molke
- 12.09.2012 muva-/ZLV-Sensorik-Workshop: Verpackung und Sensorik
- 17.09.2013 Modul 1
- 24.09.2013 Modul 2 Online-Seminar: Lebensmittelsensorik (mit praktischen Übungen)
- Modul 1: Grundlagen Lebensmittelsensorik
- Modul 2: Sensorische Prüfmethoden
- 24./25.09.2013 Kundenforum 2013: Ringversuche / Referenzmaterialien (in englischer Sprache)
- 15.10.2013 Probenahme von Trinkwasser (TrinkwV i.d.F. 2012): Sachkundelehrgang mit Kenntnissnachweis / Auffrischung
- 23.10.2013 Online-Seminar: Angewandte Statistik in der Analytik

28./29.11.2013 Aktuelles Milch- und Lebensmittelrecht: Intensivkurs

Weitere Informationen: <http://www.muva.de> (Stichwort: Seminare)