



## Module de lavage Alfa Laval pour farines animales

**Améliorer vos revenus en transformant les protéines de poisson et de viande en produits à faible teneur en matière grasse**

La demande pour les produits à faible teneur en matière grasse est en constante augmentation, à la fois dans les produits destinés à la consommation humaine et dans les aliments pour animaux de compagnie. Un module de lavage Alfa Laval, disponible en tant que partie intégrante d'une ligne Centriflow, Centribone ou Condec ou monté en tant que complément aux installations existantes, peut réduire la teneur en graisse dans les protéines à hauteur de 50%.

### **Améliorer les coproduits d'animaux et de poissons en protéines faiblement grasses**

Le marché des protéines de viande et de poisson sous toutes les formes est devenu de plus en plus attrayant. En utilisant les protéines de viande et de poisson à partir des coproduits, les producteurs d'aliments peuvent fournir des produits hautement compétitifs ayant le goût, l'apparence et la composition protéique des produits hachés normaux.

Le prix des protéines solides, de qualité alimentaire avec une faible teneur en matières grasses mais une teneur élevée en protéines, peut être multiplié par cinq par rapport à des farines standard. La poudre de protéine fonctionnelle ou de saveur, contenant 80-90 % de protéines et aussi peu que 4-8 % de graisses, répond à un nombre croissant de consommateurs pour des raisons fonctionnelles, nutritionnelles et économiques. Le secteur alimentaire de commodité, en particulier, est un marché attrayant pour les protéines de viande car la poudre de protéine a une capacité de liaison très élevée avec l'eau. Un module de lavage Alfa Laval peut vous aider à exploiter ce créneau de marché.

### **Produits finis de haute qualité**

Le module de Lavage Alfa Laval offre la manière la plus douce et la plus efficace pour réduire la teneur en matières grasses de cretons humides rejetés par un système Centriflow, Centribone ou Condec. Cela s'effectue en utilisant l'eau gélative déjà dégraissée pour extraire la matière grasse des matières solides de protéines à températures basses et soigneusement contrôlées. La qualité des protéines reste aussi élevée que lorsque la protéine sort directement de la fonte humide initiale, mais la teneur en gras est réduite de moitié.



### **Flexibilité**

Le module de lavage Alfa Laval peut être conçu pour compléter toute ligne nouvelle ou existante Centriflow, Centribone ou Condec, indépendamment de la capacité. Les besoins en espace sont modestes. L'implantation est suffisamment flexible pour que le module puisse être installé dans n'importe quel espace disponible au sein d'une installation de production existante.

### **Description du module**

Les cretons humides issus des lignes Centriflow, Centribone ou Condec sont convoyés dans un réservoir de lavage, où ils sont mélangés avec l'eau gélative du séparateur de la ligne. Le mélange est ensuite pompé vers un décanteur centrifuge, où il est séparé en cretons dégraissés et une phase liquide qui est évacuée dans un réservoir intermédiaire.

Le liquide est transféré à un séparateur centrifuge ou mélangé en amont du système de séparation existant, pour être séparé en trois phases :

### 1. Graisse

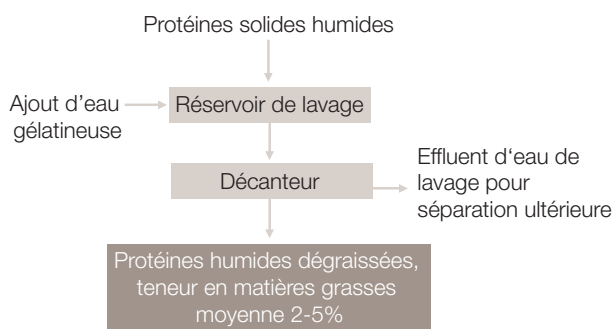
Elle est renvoyée dans la ligne existante en amont de la purification finale.

### 2. Solides

Ils sont renvoyés en amont du tube de fusion de la ligne.

### 3. Eau gélatineuse

Celle-ci peut être traitée avec l'eau résiduaire générale du système ou traitée séparément pour former une fraction protéique gélatineuse.



### Réduction de la teneur en matière grasse

Lorsqu'un module de lavage Alfa Laval est utilisé, la teneur en matières grasses de la protéine humide déchargée d'un système Centriflow, Centribone ou Condec sera réduite de moitié, au moins, du niveau d'origine.

La fraction protéique obtenue doit être, soit refroidie à une température maximum de 4°C et, utilisée immédiatement comme additif nutritif à une variété de produits alimentaires, soit séchée et stockée pour une utilisation ultérieure.

### Valeurs typiques issues d'un lavage de protéines

|                              | Teneur en protéine (%) | Graisse dans les matières sèches (%) | Humidité (%) |
|------------------------------|------------------------|--------------------------------------|--------------|
| Protéine de porc séchée      | 86-88                  | 6-10                                 | 4-6          |
| Protéine de bœuf séchée      | 88-90                  | 5-8                                  | 4-6          |
| Protéine de volailles séchée | 65-90                  | 6-8                                  | 4-6          |
| Protéine de poissons séchée  | 65-90                  | 6-10                                 | 4-6          |

La graisse / huile ainsi enlevée est de bonne qualité.

### Automatisation

Une automatisation complète, en assurant des conditions de traitement optimales, est une option facilement disponible avec le module de lavage Alfa Laval. Le traitement en continu combiné à la capacité d'enregistrer les données du process vous permettent d'améliorer la qualité de vos produits de façon rentable. Il vous offre l'avantage dont vous avez besoin pour vos clients les plus exigeants.

### Développez votre traitement avec le meilleur équipement

- Séchage des protéines
- Refroidissement des protéines.

### Séchage des protéines

Parce qu'aucune pression n'est nécessaire après le séchage, les protéines issues d'un module de lavage sont particulièrement adaptées aux méthodes de séchage modernes. Un séchage doux est recommandé pour conserver la composition d'acide aminé d'origine. Les sècheurs Alfa Laval peuvent offrir un séchage doux à l'échelle commerciale. Ils fournissent une poudre de protéine avec d'excellentes caractéristiques, telles que la fonctionnalité et la palatabilité, en quelques secondes de traitement. Plus important encore, la graisse reste une partie intégrante des particules de farines, ce qui garantit des propriétés de stockage étendues.

### Refroidissement des protéines

Lorsque les protéines doivent être utilisées directement sous forme de protéines humides dans des recettes de cuisine, le refroidissement des protéines est souvent souhaitable. En fonction du temps de stockage, les cretons peuvent être refroidis à 10°C, 2°C ou même congelés dans des congélateurs à plaques. Alfa Laval peut offrir des systèmes de refroidissement utilisant de la saumure, de l'ammoniac ou de l'azote comme média de refroidissement, en fonction des données spécifiques de l'usine et de l'application.

### Comment contacter Alfa Laval

Nos coordonnées sont mises sur notre site Internet  
[www.alfalaval.com](http://www.alfalaval.com)

### Alfa Laval France & Afrique du Nord et de l'Ouest

97 Allée Alexandre Borodine 69792 Saint-Priest - France  
Tél : +33 4 69 16 77 00  
E-mail : [france.nwafrica@alfalaval.com](mailto:france.nwafrica@alfalaval.com)