

ПРЕСС-РЕЛИЗ



ТЕТРА ПАК ПРЕДСТАВЛЯЕТ ТЕХНОЛОГИЮ ONESTEP ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА АСЕПТИЧЕСКОГО МОЛОКА

Новая технология позволяет сократить время производства ультрапастеризованного молока на 90% и снизить операционные затраты на 50%.

ЛОЗАННА, Швейцария (31 мая 2010) – Тетра Пак, мировой лидер в области систем переработки и упаковки жидких пищевых продуктов, сегодня представил технологию OneStep, систему Tetra Lactenso™ Aseptic, которая позволяет трансформировать производство ультрапастеризованного молока в единый высокопроизводительный процесс.

Технология OneStep устраняет потребность в пастеризации, предварительной обработке и в промежуточном хранении. В рамках единого непрерывного процесса сырое молоко подвергается предварительному нагреву, очистке, сепарации, стандартизации и гомогенизации, а затем, оно проходит высокотемпературную обработку и охлаждение за счет регенерации, прежде чем поступить в две асептических буферных емкости.. Это позволяет сократить время обработки с двух дней до нескольких часов и снизить операционные затраты до 50%, по сравнению с традиционным производством.

Инновационный прорыв технологии OneStep состоит в том, что она объединяет в себе тепловую обработку, сепарацию и стандартизацию, что значительно упрощает и ускоряет процесс производства.

Помимо сокращения времени, необходимого на обработку сырого молока, технология OneStep также включает в себя асептическое буферное хранение, что позволяет осуществлять полностью автоматизированную и непрерывную высокотемпературную обработку с меньшим количеством этапов и меньшим объемом продукта, находящимся в линии.

«Весь процесс в целом гораздо более эффективен, в сравнении с обычным производством, он помогает добиться значительной экономии операционных затрат и позволяет значительно уменьшить негативное воздействие на окружающую среду, - прокомментировал Бенгт Элиассон, менеджер подразделения Tetra Pak Dairy Aseptic Solutions. - А поскольку для этого процесса требуется гораздо меньше оборудования и производственных площадей, капитальные затраты также снижаются. Кроме того, этот процесс позволяет добиться более высокой производительности при меньших затратах».

Технология OneStep компании Тетра Пак может помочь снизить потребление электроэнергии и воды на величину до 35%, а также снизить количество отходов и сбросов на величину до 60%, благодаря более точному дозированию моющих химикатов в ходе безразборной мойки (CIP). Эта экономия может сократить выбросы углерода от производственного процесса примерно на 40%. Более того, этот оптимизированный процесс снижает потери продукции на величину до 30%, по сравнению с обычными системами высокотемпературной обработки – благодаря меньшему количеству этапов и меньшему объему продукта, необходимого для заполнения линии.

Благодаря способности изменять жирность производимого молока без остановки производства (и перерабатывать молоко с различным содержанием жира в одно и то же время) технология OneStep обеспечивает великолепную гибкость асептической линии, что позволяет проводить эффективное планирование производства и максимально использовать упаковочные машины - при этом обеспечивается до 100% доступность линии для производства.

«Технология OneStep оптимизирует производство ультрапастеризованного молока нашими заказчиками, позволяя максимально улучшить как качество продукции, так и ее безопасность, благодаря соблюдению гигиенических стандартов для всех частей системы и возможности полностью отслеживать и контролировать работу линии. Как и в случае с другими нашими решениями для молочного производства Tetra Lactenso, наши обещания подтверждены гарантией эксплуатационных критериев», - добавил Бенгт Элиассон.

О ТЕТРА ПАК

Тетра Пак является мировым лидером в области решений для переработки и упаковки пищевых продуктов. Совместно со своими заказчиками и поставщиками, мы предоставляем полезные, инновационные и экологически безопасные упаковочные решения для продуктов миллионам людей по всему миру. Тетра Пак работает в более чем 170 странах и насчитывает почти 22 000 сотрудников. Мы убеждены, что положение лидера в индустрии немыслимо без ответственного подхода к бизнесу, ориентированного на устойчивое развитие. Наш девиз – «СОХРАНЯЯ ЛУЧШЕЕ» - отражает стремление компании сделать продукты питания безопасными и доступными повсеместно. Более подробно о Тетра Пак см. www.tetrapak.com

За более подробной информацией, пожалуйста, обращайтесь:

Ирина Жукова

Руководитель отдела по связям с общественностью

ЗАО Тетра Пак

Тел. (7-495) 787-80-00

e-mail: irina.zhukova@tetrapak.com

www.tetrapak.su