

# ПРЕСС-РЕЛИЗ



## **ТЕТРА ПАК ПРЕДСТАВЛЯЕТ НОВЫЙ МОДУЛЬ TETRA THERM ASEPTIC VISCO ДЛЯ ОБРАБОТКИ ВЫСОКОВЯЗКИХ И НЕОДНОРОДНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

**Новая система позволяет сокращать потери продукта до 50%, а также способствует повышению эксплуатационной гибкости.**

ЛУНД, Швеция. Компания Тетра Пак, мировой лидер в области переработки и упаковки пищевых продуктов, представила новый модуль Tetra Therm Aseptic Visco для обработки высоковязких и неоднородных пищевых продуктов, который позволяет сокращать потери продукта до 50%, способствует повышению эксплуатационной гибкости, а также обеспечивает самый высокий уровень безопасности пищевых продуктов благодаря новому высокотехнологичному теплообменнику.

Установка высокого давления Tetra Therm Aseptic Visco – это высокопроизводительный модуль непрерывного действия, обеспечивающий эффективную высокотемпературную обработку пищевых продуктов, таких как высоковязкие супы и соусы, томатные пасты, заварные кремы, фруктовые полуфабрикаты, овощное пюре и детское питание. Производительность такого модуля для высоковязких продуктов может достигать до 18 000 л/ч и выше.

Основной компонент данного модуля – трубчато-змеевиковый теплообменник высокого давления под названием Tetra Vertico, который выдерживает давление до 350 бар и обеспечивает более высокую скорость движения продукта по трубному пространству при меньших объемах системы – это означает, что для заполнения системы требуется меньшее количество продукта и теплоносителя, вследствие чего уменьшается объем смешанной фазы (продукт/вода), сокращаются затраты времени на смену рецептуры и введение модуля в действие.

За счет уменьшения объема системы также сокращаются потери продукта – до 50% по сравнению с традиционным оборудованием, которое используется для обработки высоковязких и неоднородных пищевых продуктов, что, в свою очередь, позволяет сократить издержки, связанные с потерями сырья, удалением отходов и стоимостью энергии, и таким образом увеличить прибыль. Новая технология значительно сокращает риск пригорания продукта в системе, поскольку уменьшается вероятность того, что продукт прилипнет к поверхности; за счет этого появляется возможность сократить время мойки и увеличить продолжительность рабочих циклов.

Более того, вследствие уменьшения потерь продукта и объемов мойки также сокращается количество отходов, упрощается процесс их обработки, а также снижается степень воздействия на окружающую среду по сравнению с традиционным оборудованием, которое используется для обработки высоковязких и неоднородных пищевых продуктов.

Повышенное давление в новом модуле также делает его менее чувствительным к различиям в вязкости продуктов по сравнению с традиционным оборудованием, что позволяет производителям пищевых продуктов выпускать полный ассортимент вязких

# ПРЕСС-РЕЛИЗ

продуктов в большем объеме, чем ранее удавалось на таком же модуле, за счет большей эксплуатационной гибкости.

Гигиеническая конструкция нового модуля Tetra Therm Aseptic Visco обеспечивает самый высокий уровень безопасности пищевых продуктов благодаря предельно малому количеству сварных швов и легкоочищаемой поверхности. Усовершенствованная система автоматизированного управления гарантирует всеобъемлющий контроль над процессом производства и полную отслеживаемость, и в то же время сокращает продолжительность простоев и риск ошибки оператора.

«В наших целевых сегментах, к которым относится производство готовых продуктов, мы способны предложить комплексные решения, отвечающие индивидуальным требованиям любого заказчика. Такие решения под новым названием Tetra Vicenso позволяют производителям максимально повысить качество продукта и эффективность производства. Более того, они поддерживаются гарантией эксплуатационных характеристик, которая распространяется на весь наш объем поставки», – заявил Сэм Стрёмерстен (Sam Strömerstén), президент подразделения Tetra Pak Processing Systems.

Новый модуль высокого давления Tetra Therm Aseptic Visco – новейшая разработка компании Тетра Пак в линейке специализированных производственных решений Tetra Vicenso для производства готовых продуктов. Tetra Vicenso – это третье специализированное производственное решение после двух уже представленных в этом году: Tetra Lactenso для молочных продуктов и Tetra Vertenso для напитков.

## **О КОМПАНИИ 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 продукты миллионам людей по всему миру. Тетра Пак работает в более чем 150 странах и насчитывает свыше 20 000 сотрудников. Мы убеждены, что положение лидера в индустрии немислимо 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](http://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](mailto:irina.zhukova@tetrapak.com)

[www.tetrapak.ru](http://www.tetrapak.ru)