



Рослинна їжа

Високобілкова, здорова дієта.

Консультант : Ігор Дробніца



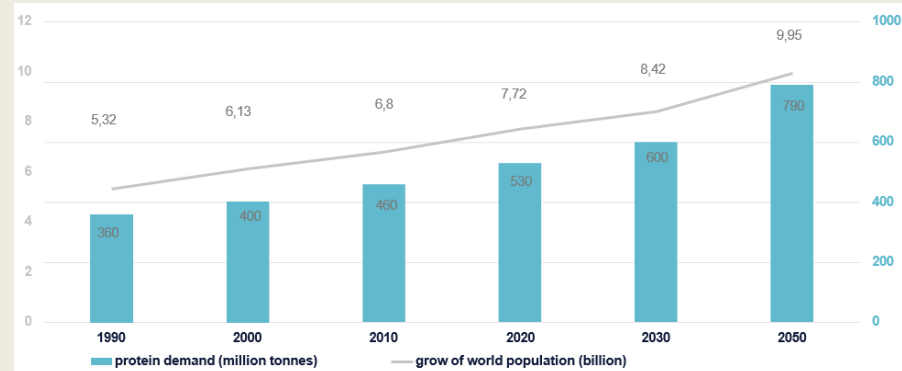
ФОП ДРОБНІЦА
консультації та продаж обладнання

Білки життєво необхідні і тому є невід'ємною частиною раціону людини. У зв'язку зі зростанням населення планети потреба в білку істотно зростає.

Цю потребу вже неможливо задовольнити тільки за рахунок тваринних білків. Рослинний білок, з іншого боку, універсальний і сумісний із вегетаріанським або веганським способом життя. Тому в майбутньому альтернативні джерела білка набуватимуть дедалі більшого значення для задоволення потреб населення в білку.



ФОП ДРОБНИЦА
консультації та продаж обладнання



Компанії розробили різні процеси сухого фракціонування.

Фахівці працюють над цією темою з 1970-х років.

Цей багаторічний досвід дає клієнтам низку вирішальних переваг: скорочується тривалість проєкту, а також клієнти отримують високий рівень надійності планування. Якщо ваші вимоги зміняться, можливо гнучко відреагувати на нову ситуацію.



ФОП ДРОБНИЦА
консультації та продаж обладнання

Але як працює механізм консалідації білків?

Збагачення білком сухим способом шляхом подрібнення та просіювання є екологічно чистим та економічно ефективним методом. За допомогою скоординованих машин білки пшениці та бобових, таких як горох, боби, люпин, сочевиця і нут, збагачуються і відокремлюються від інших інгредієнтів.



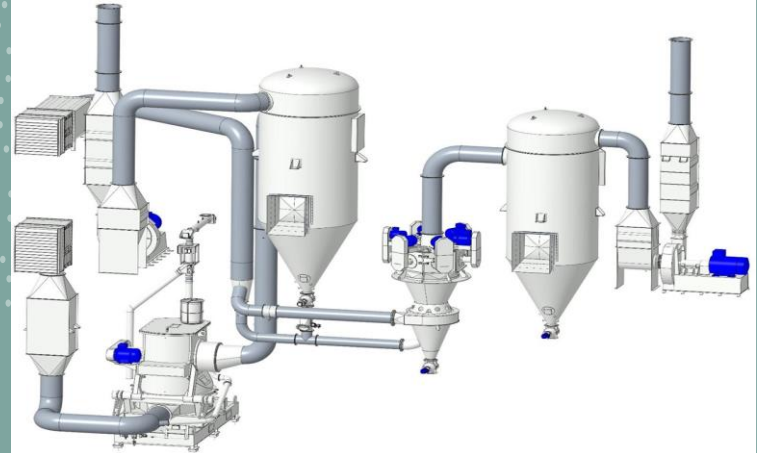
ФОП ДРОБНИЦА
консультації та продаж обладнання



Виробництво білкових концентратів, наприклад з гороху, є високотехнологічним процесом, що включає різні етапи, які потребують потужних машин і систем.

Компанія яку пропонуємо спеціалізується на сухому фракціонуванні- ефективно подрібнення для деагломерації дрібніших частинок білка (~3 мкм) і більших частинок крохмалю (15-40 мкм) з подальшим фракціонуванням тонкої фракції

(переважно частинки білка) і грубої фракції (переважно частинки крохмалю). Сухе фракціонування білків (точний процес) складається з ефективного тонкого подрібнення за допомогою млина-класифікатора і високопродуктивної класифікації тонко подрібненого продукту за допомогою класифікатора. У кінцевому підсумку виходить два продукти: тонкий продукт (концентрат білка) і грубий продукт (концентрат крохмалю).



Переваги сухого фракціонування білка:

- Ефективне розділення білка і крохмалю;
- Низьке споживання енергії;
- Вода не потрібнаЦінні побічні продукти;
- Без необхідності додавання харчових добавок (Е-номерів);
- Обробка без хімікатів



Білок з альтернативних джерел

Індивідуально розроблені процеси сухого фракціонування:

Приклади:

- Соняшниковий шрот;
- Псевдозернові (наприклад, кіноа)
- Гуарова камедь;
- Мука з бобів ріжкового дерева подрібнена;
- Харчові побічні продукти пивоварного виробництва...



Овес і ячмінь :

Овес і ячмінь містять цінний інгредієнт бета-глюкан .

Через високий вміст жиру у вівсі для тонкого помелу потрібен штифтовий млин.

Додатковий етап знежирення може забезпечити ефективне фракціонування.

На відміну від сухого фракціонування білка, бета-глюкан концентрується в грубій фракції. Для досягнення більш високих значень бета-глюкану процес подрібнення та просіювання можна повторити кілька разів.



ФОП ДРОБНИЦА
консультації та продаж обладнання



Технічний консалтинг і супровід проєктів у харчовій промисловості(кондитерська галузь, перероблення рослинних білків, бобових і зернових)

Виконавець: Ігор Дробніца (Igor Drobnitsa)

Технічний консультант із понад 30-річним досвідом у харчовій промисловості та постачанні технологічного обладнання в Європі та країнах СНД.

Мета співпраці:

- Професійна підтримка при підборі та впровадженні технологічного обладнання;
- Мінімізація ризиків при виборі постачальника;
- Оптимізація інвестицій за рахунок точної відповідності обладнання завданням виробництва.



ФОП ДРОБНІЦА
консультації та продаж обладнання

Контактна інформація



ФОП ДРОБНІЦА
консультації та продаж обладнання

- Ігор Дробніца
- Незалежний консультант (ФОП)
- Email: fop.drobnitsa.UA@gmail.com
- Тел.: +38 (075) 111-76-89