

Industria Alimentare

Azienda Casearia

Il processo di lavorazione dei latticini prevede più fasi in cui questi prodotti vengono a contatto con l'acqua raffreddata. A seconda delle esigenze aziendali ci si può rifornire di acqua tramite un pozzo o tramite un acquedotto ma in entrambi i casi **è necessario adottare dei rimedi per prevenire che un'eventuale contaminazione batterica dell'acqua danneggi la qualità e la freschezza del latticino.**

I microfiltri rappresentano uno dei rimedi più diffusi ma non mancano le controindicazioni: devono essere puliti e sostituiti frequentemente perché possono diventare un luogo in cui la popolazione batterica prolifera facilmente richiedendo risorse elevate per la manutenzione, non garantiscono l'azione su batteri di dimensioni del micrometro.



Mozzarelle pronte per il confezionamento

In questa azienda produttrice di mozzarelle situata a Piacenza si utilizza l'acqua a 5 gradi per la produzione e l'impianto è costituito da un accumulo principale da 1000 litri riempito con acqua di pozzo a temperatura di 15 gradi, una pompa da 25 mila litri all'ora che manda l'acqua in pressione nella linea a 2 bar ed un sistema di microfiltri per eliminare i batteri. **A causa dell'inefficienza dei microfiltri, per ridurre la carica batterica presente nell'acqua del pozzo il cliente ha deciso di installare un dispositivo AquaRing®.**



Mozzarelle durante la fase di produzione

La tecnologia AquaRing® è una soluzione per l'abbattimento della carica batterica: **il campo elettromagnetico generato con continuità produce un danno alla membrana cellulare dei batteri causandone una drastica riduzione.** Dopo una valutazione dell'impianto che rifornisce l'acqua per la lavorazione dei latticini si è valutata una posizione strategica per l'installazione di AquaRing®: **l'installazione è non intrusiva, in quanto non serve apportare modifiche o interventi strutturali sulle tubazioni.**



AquaRing® installato nella tubazione dell'acqua

Gli effetti di AquaRing® sono misurabili già dopo qualche settimana, i costi manutentivi e di attività sono minimi. Si è passati da una concentrazione batterica di 180 UFC/ml ad un valore di 1 UFC/ml.

Per maggiori informazioni visita il sito www.aquaring.it



AQUARING

BROSTECH SRL
via Campo di Marte, 19
06124 Perugia (PG)



C.F. E P.IVA: 03431430549



info@aquaring.it



www.aquaring.it

