

Създаваме добавена стойност

ALIGAL™ Сирена и кашкавали на Ер Ликид се ръководи от специфичните нужди на производителите в млечната промишленост. ALIGAL™ залага на отлична техническа експертиза и познания за хранителната промишленост, развити в последните 30 години от нашата международна мрежа за цялата ни над 100-годишна история



► Предоставяне на иновативни решения с добавена стойност

Криоформянето, технологиите за индивидуално замразяване (IQF), обработката на млякото, подобряване на качеството на продуктите... ALIGAL™ Сирена и кашкавали ви предоставя ползите от постоянната научно-развойна дейност на компанията и приложенията на практика. Опитът на нашите хранителни експерти ще ви помогне да се отличите на вашите пазари за сирене.



► Споделяне на същите предизвикателства

Разбираме от производството на сирена и кашкавали, както и кои са вашите ключови фактори за успешен бизнес: безопасност, ефективност, качество и продуктивност. ALIGAL™ предоставя решения за опаковане с модифицирана атмосфера, замразяване, транспортиране или инертизиране, които решават много от проблемите на клиента: безопасност на храните и съхранение, оптимизация на разходите за обработка, качество на продуктите.



► По-задълбочено познаване на вашия процес

С ALIGAL™ Сирена и кашкавали, Ер Ликид е точният партньор за всички ваши проекти. Ние ви предоставяме помощ, експертиза, знания за обработката и най-добрите производствени практики, от които се нуждаете, за да намерите и въведете най-доброто решение, което да отговоря на вашите изисквания за работа и качество. Притежаваме 1 800 патента, предоставяме ви 1 000 иновативни приложения и 120 хранителни експерта, които работят за вас.



► Опазване на живота и околната среда

Около 33% от продажбите на Ер Ликид са пряко свързани с приложения и дейности, които подпомагат опазването на околната среда и гарантират безопасността на човека. Съществуват приложения на газовете в пречиствателните станции, както и решения, които помагат за намаляване консумацията на енергия и прилагане на енергиите на бъдещето.



Бизнес линията „Индуриална търговия“ на Ер Ликид предлага на своите клиенти решения за приложения на газове, включително технически и специални газове, оборудване и експертиза във всеки етап от работния им процес. Работейки с множество различни индустрии, от международни компании до независими занаятчии, 20 000 наши служители обслужват над 1 млн. клиенти и допринасят с иновативността си за тяхното представяне и устойчиво развитие. Осигурявайки практически иновации, непосредствена близост в отношенията с клиентите и дългосрочно партньорство, Бизнес линията „Индуриална търговия“ движи индустриите напред.

За контакти:

Адрес: Ул. „Бизнес Парк София“ №1
Сграда 7-Б, етаж 5, София 1766

Тел: 02 489 9782

Факс: 02 489 9285

E-mail: info.bg@airliquide.com

Website: www.airliquide.bg



Световен лидер в сферата на газовете, технологиите и услугите за промишлеността и здравето, Ер Ликид присъства в 80 държави, има повече от 50 000 служители и обслужва над 2 милиона клиенти и пациенти. Кислородът, азотът и водородът са в основата на дейността на дружеството от неговото създаването през 1902 г. Амбицията на Ер Ликид е да бъде лидер в своята индустрия, постигайки дългосрочни резултати и действайки отговорно.



ALIGAL™

Сирена и кашкавали



www.airliquide.com
www.airliquide.bg

Вашите нужди



Независимо дали пускате на пазара нов продукт, търсите нова концепция за опаковане, въвеждате подобрения в даден процес или оптимизация на разходите, Ер Ликид разполага с отговор на всичко това. Имате нужда от конкурентно предимство на пазара на сирена и кашкавали? Станете клиент на ALIGAL™.

Вашият процес

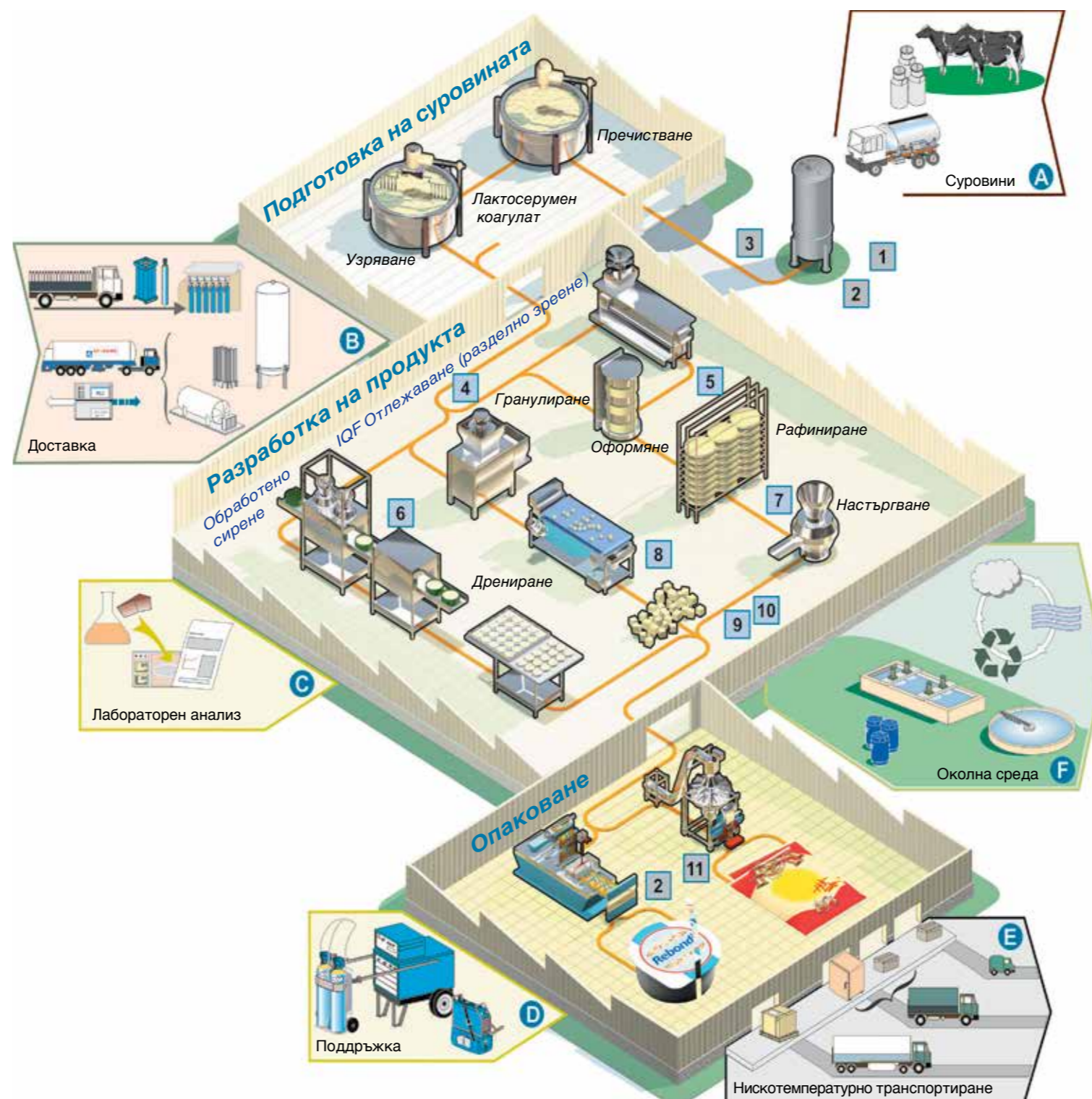
Ер Ликид работи с производителите на всички видове сирена, независимо от обема на производството, методите за производство и продуктите. Като доставчик на иновативни решения, Ер Ликид ви помага по време на целия процес: от подготовката на суровините до транспортирането на готовия продукт.

Нашите решения

Ер Ликид ви предлага ALIGAL™ - пълен асортимент от решения в един уникален пакет, който е така изграден, че да отговори на вашите изисквания за качество, хигиена, обработка. Нашите оферти отговарят на всякакъв тип производство на сирена и кашкавали.



Вашите нужди...	...Очаквани резултати...	...Нашите решения
Иновативен продукт	Създаване на иновативни нови форми	Оформяне (порции, топки и др.)
Безопасност на храните	Намалено развитие на бактерии	Бързо охлаждане
	Ограничен растеж на плесени	Деокисляване на млякото
Съхранение	Предпазване на продукта от окисляване	Инертизиране на резервоара за входящите суровини и 'покриване' на продуктите
		Деокисляване на млякото
	Удължаване на срока на годност	Бързо охлаждане
		Замразяване
		Опаковане с модифицирана атмосфера (MAP)
Малко добавки	Намаляване употребата на консерванти	Опаковане с модифицирана атмосфера (MAP)
Външен вид	Подобряване визуалната атрактивност на опаковките	Опаковане с модифицирана атмосфера (MAP)
Органолептика	Подобряване вкуса на продуктите	Охлаждане на извара с коагулация
Форма/Удобство	Изработка на готови за консумация и соло замразени продукти (IQF)	Индивидуално соло замразяване (IQF)
	Работа с крехки и меки продукти	Повърхностно замразяване на сиренето
	Равномерно настъргване или нарязване	Контрол на температурата
Обработка	Регулиране киселинността на млякото	pH стандартизация
	Подобряване прецизността при дозиране на грамажа	Повърхностно замразяване на сиренето
	Ефективно нарязване и ограничаване загубите	
	Подобряване добива на сирене	Охлаждане на извара с коагулация
Складиране	Оптимизиране на годишното ви планиране чрез отлагане на производството	Замразяване на извара на зрънца
	Съвместим с храни газ	Използване на газове като добавка
	Използване на газове като помощно средство при обработка	ALIGAL™ Freeze
Чист газ	Използване на лабораторни газове	Лабораторен анализ
Третиране на отпадни води	Подобряване и активизиране на третирането в утайтеля pH контрол	ASPAL™ Clean
Регламентация	Намаляване на замърсяването (шум, емисии CO ₂ , хлорофлуоровъглерод) при контролиране на студената верига	Нискотемпературно транспортиране (Carbofresh)



► ALIGAL™ включва съвместими с храни газове

ALIGAL™ осигурява точните спецификации за вашия процес, като гарантира най-високо качество и стандарти за безопасност и отговаря на всички действащи разпоредби (сертификация по HACCP и програми за проследяемост).

► ALIGAL™ включва пълен асортимент от оборудване и помощни услуги

Цялостното решение, което Ер Ликид предлага, включват комбинация от иновативно газово оборудване и услуги, които отговарят на вашите изисквания за производителност, качество и безопасност. Можете да избирате от редица услуги като одити, програми за обучение, електронни отчети, услуги за монтаж и поддръжка.



Нашите решения	Газ	Оборудване
1 – Предпазване от окисляване на млякото	ALIGAL™ 1	Инжектор
2 – Инертизиране / покриване	ALIGAL™ 1 или 6	Покривач капак
3 – pH стандартизация	ALIGAL™ 2	ALIGAL Carbostat
11 – Опаковане с Модифицирана атмосфера (MAP)	ALIGAL™ 1/2/12/13/15/6/62	
4 – Охлаждане с коагулация	ALIGAL™ Freeze 1	Фризер; ALIGAL Cryodrop; Директно впръскване
5 – Замразяване с коагулация	ALIGAL™ Freeze 1 или 2	ALIGAL Cryodrop
6 – Оформяне	ALIGAL™ Freeze 1	Криооформяне
7 – Температурен контрол	ALIGAL™ Freeze 2	ALIGAL Carbospray C
8 – Оформяне на кора на сиренето	ALIGAL™ Freeze 1 или 2	Фризер или тунел
	ALIGAL™ Freeze 1	ALIGAL CrustFlow V or P или S
	ALIGAL™ Freeze 2	ALIGAL Carbospray L
9 – Бързо охлаждане и замразяване	ALIGAL™ Freeze 1 или 2	Фризер или тунел
10 – Индивидуално замразяване (IQF)	ALIGAL™ Freeze 1 или 2	ALIGAL CrustFlow V или P; ALIGAL ZipRoll
E – Крио транспортиране (Carbofresh)	CO ₂ или N ₂ / сух лед	Нискотемпературно транспортиране / Carbofresh
C – Лабораторен анализ	ALPHAGAZ™	ALPHAGAZ™
F – ASPAL™ Почистване	Кислород, CO ₂	ASPAL™ Turboxal или Ventoxal, ASPAL™ Carb'Eco

ALIGAL Atmosphere

ALIGAL Freeze