



WYJĄTKOWE TECHNOLOGIE SUSZENIA

SUSZENIE ROZPYŁOWE

w efektywny sposób

Opis:

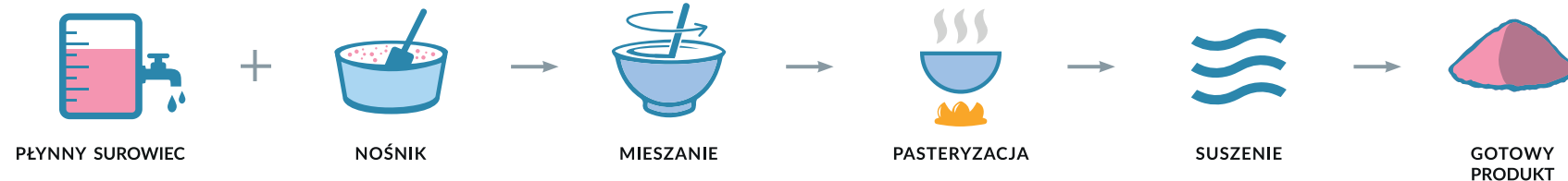
Łatwe w aplikacji wyroby w proszku wyprodukowane z płynnego zagęszczonego soku, przecieru lub innych surowców mokrych. Roztwory rozpylane są za pomocą dysku rozpyłowego, a suszenie następuje poprzez natychmiastowe odparowywanie wody przy użyciu gorącego powietrza. Finalny produkt **uwalnia swój aromat dopiero po zalaniu wodą** - co jest jego wielką zaletą.

Dodatkowo suszenie rozpyłowe z użyciem dysz pozwala na otrzymanie produktu o lepszej strukturze i sypkości proszku oraz zwiększonej rozpuszczalności w zimnych roztworach. Idealne rozwiązanie dla klientów o wysokich wymaganiach.

Główne zalety technologii:

- mikrokapsułkowane produkty
- mikrobiologicznie czyste
- szerokie zastosowanie surowców

Proces produkcyjny:



Kategorie produktowe:

- proszki owocowe
- proszki warzywne
- hydrolizaty białkowe
- ekstrakty drożdżowe
- ekstrakty warzyw, przypraw i ziół
- karmel amoniakalny
- mieszanki
- inne składniki



JESTEŚ ZAINTERESOWANY SZCZEGÓŁAMI?

Skontaktuj się z naszym zespołem!



PAULAingredients.com