


Переработка растительных масел и за пределами...

Технология и заводы для растительных масел /
Олеохимии / заводы по переработке продуктов
с добавленной стоимостью,
Технические оборудования и услуги





Высококачественная технология и инжиниринг производства для масложировой промышленности

Содержание

Представление

Завод по растворимой экстракции

Завод по рафинации растительного масла

- Рафинация масел и жиров
- Энзимная рафинация гидратацией
- Отбелка
- Удаление воска и винтеризация
- Физическая рафинация / Дезодорация
- Сухая Фракцинация

Завод по модификации жиров

- Химическая Переэтерификация

Завод по производству продукции с высокой добавленной стоимостью

- Лецитин
- Кондитерский шортенинг / Маргарин

Завод по олеохимии

- Расщепление под высоким давлением с пре-концентрацией
- Дистилляция Глицерина
- Фракционная Дистилляция

Научно-исследовательская деятельность

- Исследовательская и аналитическая лаборатория
- Первичная апробация

Оборудование, изготовленное на заказ для расширения производства



Введение

Компания "MUEZ HEST" является ведущей проектно-инжиниринговой компанией основанной в 1995 году. Выделяющейся имя в сфере переработки пищевого/непищевого масла и в производстве продуктов с высокой добавленной стоимостью, заводы по oleохимии, заводы по модификации жиров, технологии, принадлежности по анализу масел, пилотные заводы и т.д. закрепляет процессы и услуги готовые под ключ. Наша компания изготовила и поставила более 270 заводов по Индии и за границей, которые в настоящее время функционируют успешно. Наши настраиваемые технологии помогают нашим партнерам отвечать их требованиям по заводу гидрогенизации, заводу по сухой фракциации, пере-этерификации, производству хлебопекарного маргарина, производству лецитина / порошкового лецитина, реактора и специальные оборудования.



Как поставщики ведущих технологий, мы берем на себя обязательства предложить Вам проекты и услуги мирового класса. У нас имеется свой собственный научно-исследовательский центр, который зарегистрирован и признан Департаментом научных и промышленных исследований, Министерством науки и технологий, Правительством Индии, где мы выполняем инновационные проекты и совершенствуем прототипы оборудования в успешных тестах по производительности.

Далее, мы также выполняем работы по расширению уже имеющих заводов с последней технологией (на полностью автоматизированную версию если требуется) и проводим аудит энергопотребления для уменьшения расходов производства, улучшаем качество и количество растительных масел и другой производимой продукции.

В компании "MUEZ HEST" наши способности и желания предоставить весь комплекс услуг связывается с высококачественным управлением проектов и обучением, гарантируя, что все Ваши потребности будут регулироваться под одной крышей. Услуги, предоставляемые в промышленность, включают:

- Разработка процесса и инжиниринг
- Инспекция, поставка, установка и шеф-монтаж под ключ
- Послепродажные услуги и устранение неполадок
- Аудит третьей стороной.



10 фактов о "MUEZ HEST"

- i. Масло-перерабатывающие технологии мирового класса
- ii. Более 270 проектов по всему миру
- iii. Больше 20 лет трансформация через технологии
- iv. Энтузиазм к совершенству
- v. Фактор цены, энерго-эффективные и экологические проекты
- vi. Тесное взаимодействие науки и технологии в инжиниринге
- vii. Начало к инновации и исследованию
- viii. Представление к выполнению
- ix. Талант, доверие и технология
- x. Масштаб, утонченность и скорость разработки и изготовления

Наши клиенты

			
			
			
			
			& many more



Наша сила и возможности

- Технология
- Инжиниринг
- Изготовление
- Установка под ключ
- Ввод в эксплуатацию
- Техническая помощь и услуги
- Решения, сделанные на заказ
- Исследовательская и аналитическая лаборатория
- Первичная апробация
- Исследование на заказ
- Аудит третьей стороны

Наше присутствие в мире





Экстракционный завод

Экстракционные заводы компании "MUEZ HEST" используются для экстракции масла из масличных семян и жмыха.

Растворимая экстракция состоит из четырех основных операций:

- Экстракция масла из масличных семян/жмыха
- Растворение обезжиренных масличных семян/жмыха
- Дистилляция, отделение раствора от мицеллы
- Восстановление растворителя для повторного использования

Основные моменты

- Непрерывная операция
- Низкие потери растворителя
- Низкое потребление энергии
- Нулевые отходы
- Нулевой осадок в конечном масле
- Больше время экстракции, обеспечивающее низкое остаточное масло
- Простой, прямой дизайн для меньшего обслуживания и операции
- Легко транспортировать и установить



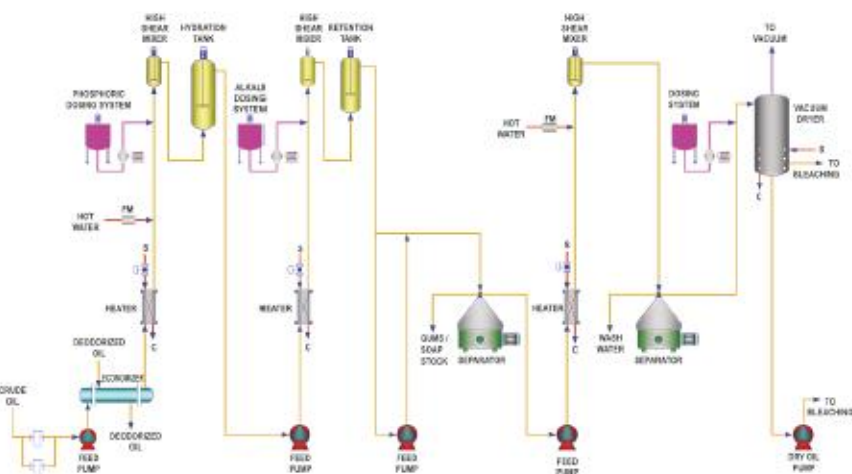
Рафинация пищевого масла

Рафинация масел и жиров

Рафинация масел и жиров состоит из водной гидратации, модификации смолы, щелочной рафинации с промывкой водой и вакуум сушки.

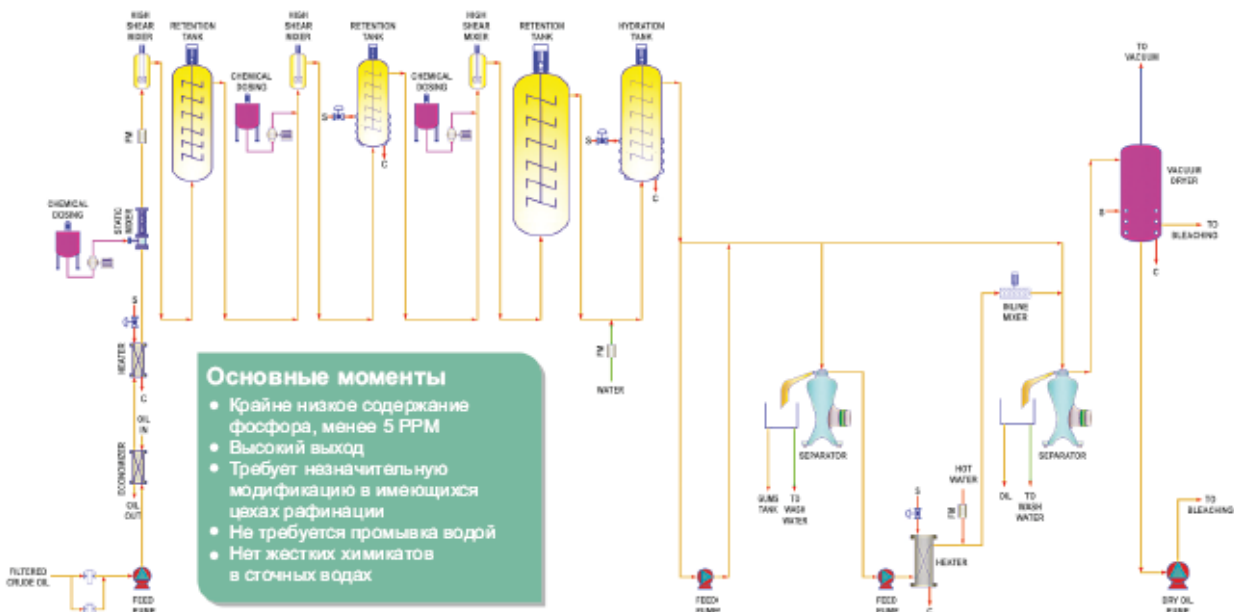
Жиры и масла, содержащие смолу и СЖК (свободные жир кислоты) требуют удаление процессом рафинации для производства качественного рафинированного масла.

Компания "MUEZ HEST" предоставляет высокоэффективные заводы по водной гидратации и сухой гидратации, которые включают некоторые критические этапы – смешивание воды и фосфорной кислоты / цитрусовой кислоты и сырого масла, используя высоко-наклонный вращающийся миксер и осаждающий резервуар. Разработка данного процесса хорошо основанная и очень эффективная для различных жиров и масел.



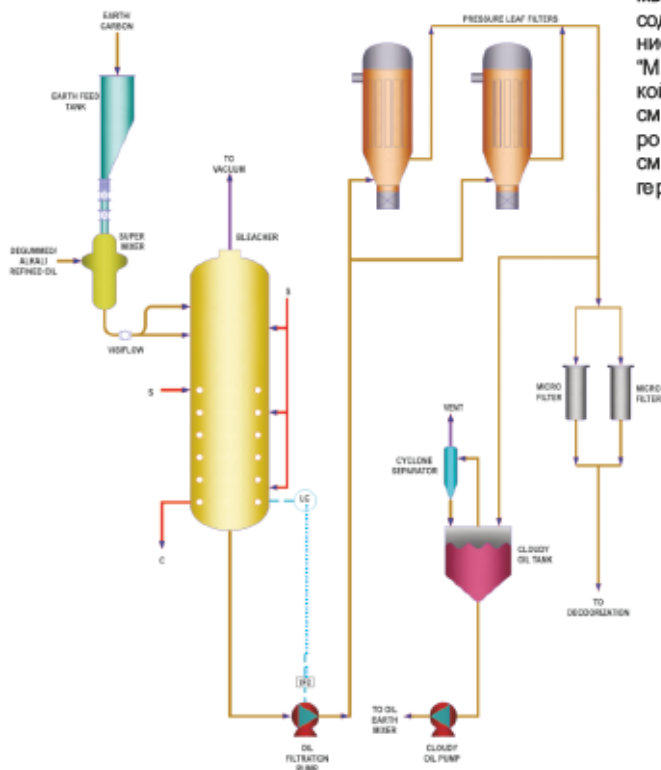
Энзимная гидратация

Мы выполнили полный инжиниринг технологии энзимной гидратации и успешно внедрили и ввели в эксплуатацию заводы в коммерческих объемах. Процесс энзимной гидратации значительно проверил содержание уровня фосфора в каждом масле.
(Для соевого / подсолнечного / рисового масла).



Отбелка с ПЛФ (листовыми фильтрами давления)

Масла, полученное из предыдущих этапов содержит остатки мыла/ железа/несколько ppm фосфолипидов и каротинов, эти содержания являются нежелательными, и требуется их удаление в процессе отбелки. Оборудования по отбелке компании "MUEZ HEST" включают в себя отбеливатель с паровой мешалкой, кислотную обработку, отдельное приспособление для смешивания масла и отбелочной глины с механическим миксером (данное приспособление обеспечивает эффективное смешивание отбеливателей), основной сосуд отбеливания и герметичные фильтры.



Основные моменты

- Низкое потребление отбелочной глины для достижения постоянного и непрерывного результата отбеливания
- Точный и легкий учет масла и отбелочной глины для достижения быстрого отбеливания масла желаемого цвета
- Постоянное время держания смеси масла и отбелочной глины в отбеливателе
- Фильтрация масла в герметичных листовых фильтрах давления из нержавеющей стали не требует ремонтного обслуживания
- Не имеется формирование разлагающихся остатков
- Не требуется сливание жидкости во время отбелки из-за высокоэффективного приспособления по вымешиванию
- Фильтр безопасности предназначен для удаления возможных остатков отбелочной глины после основной фильтрации
- Содержание масла в использованном жмыхе менее 22%
- Отбеливатель не требует ремонтного обслуживания

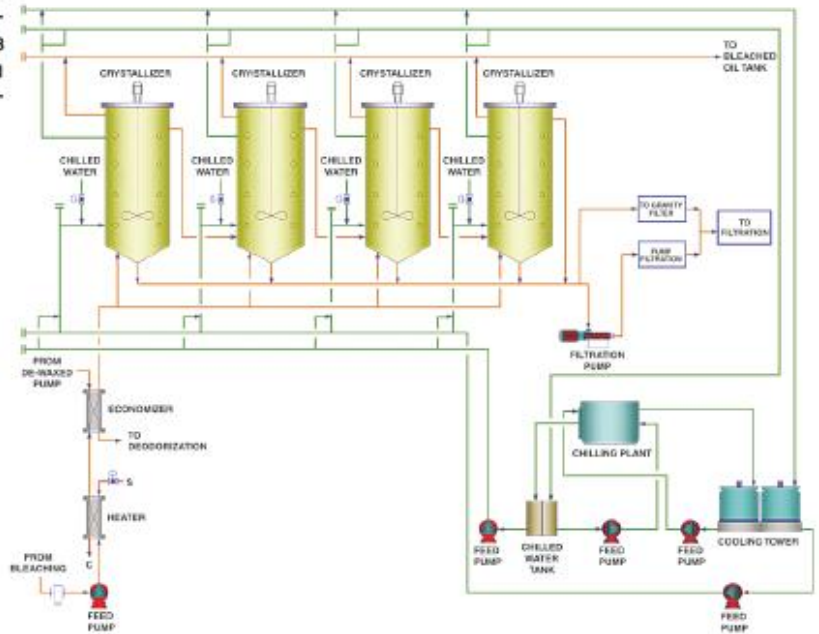
Удаление воска / Винтеризация

Простое требование данного процесса является производство чистого, блестящего рафинированного масла отвечающим требованиям спецификации точки мутности.

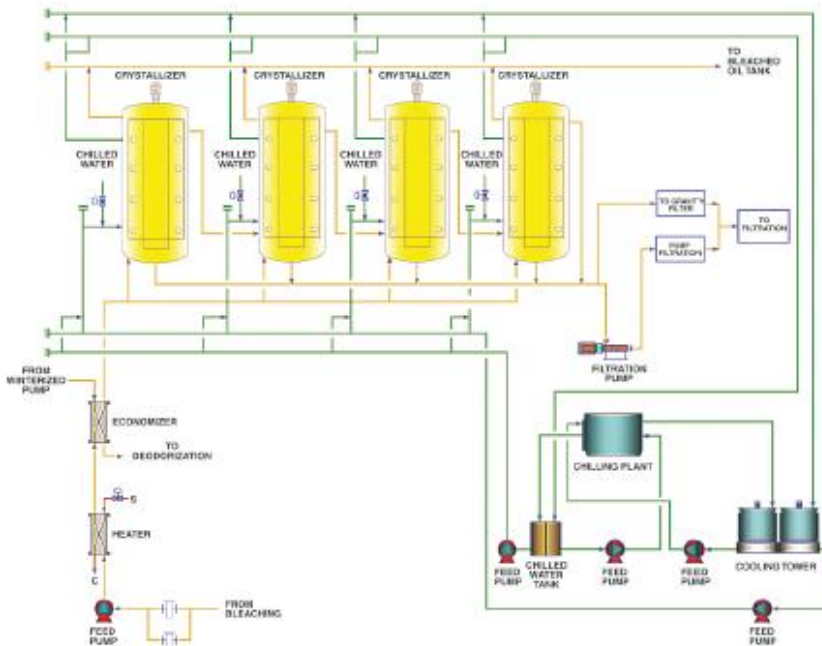
Компания "MUEZ HEST" разработала отличный и высокоэффективный процесс Кристаллизации / Винтеризации и Фильтрации. Это состоит из Гомогенизатора, Кристаллизатора и оборудования Винтеризации с последовательным циклом охлаждения.

Основные моменты

- Нулевая точка мутности в течение 24 часа
- RPM Кристаллизатора регулируется с VPD
- Область передачи высокой температуры
- Температура контролируется каждым Кристаллизатором с помощью программы
- Фильтрация выполняется автоматическим фильтром (горизонтальный листовый фильтр давления)
- Непрерывная операция с возможностью периодической операции



УДАЛЕНИЕ ВОСКА



ВИНТЕРИЗАЦИЯ

Основные моменты

- Кристаллизатор последней технологии
- Низкое потребление энергии
- Температура контролируется программой
- RPM Кристаллизатора регулируется с VPD
- Нет шансов переливания
- Непрерывная операция с возможностью периодической операции



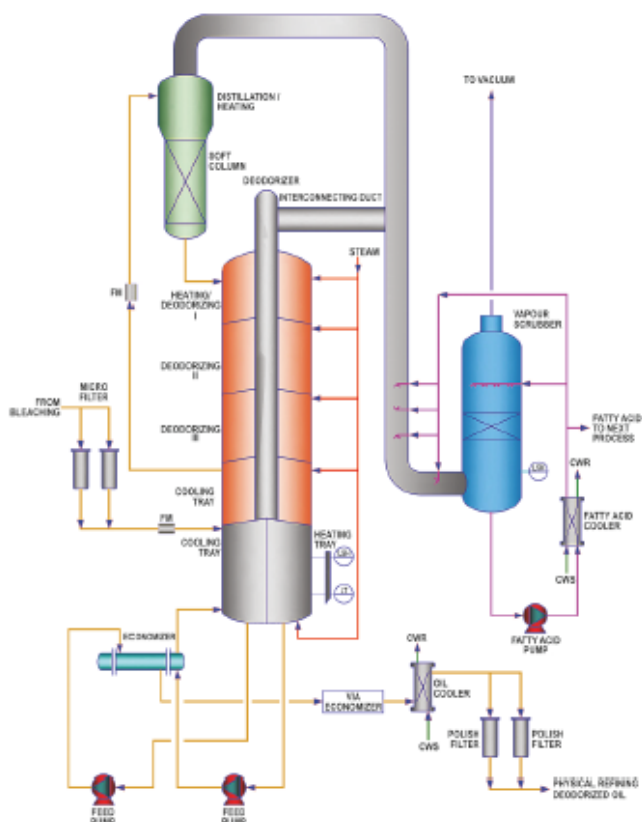
Физическая рафинация / Дезодорация

Процесс физической рафинации использует для удаления свободных жирных кислот, используя метод паровой дистилляции на высоких температурах и под высоким вакуумом, и далее сопровождается Дезодорацией и добавляется дополнительно техническая принадлежность до Дезодорации для удаления свободных жирных кислот.

Процесс Дезодорации используется для удаления неприятных запахов путем паровой дистилляции. Запах-содержащие примеси очищаются с помощью впрыскивания живого пара в нагретое масло под высоким вакуумом.

Основные моменты

- Максимальное восстановление тепла
- Нулевой процент примесей
- Нет трансизомеров
- Быстрая и максимальная гибкость в подающемся сырье
- Большая площадь для вакуума
- Низкое потребление пара
- Необходимая температура для добавления антиоксиданта
- Не имеется улавочный материал внутри
- Не имеется короткое обращение масла в процессе
- Практически не требует ремонтного обслуживания



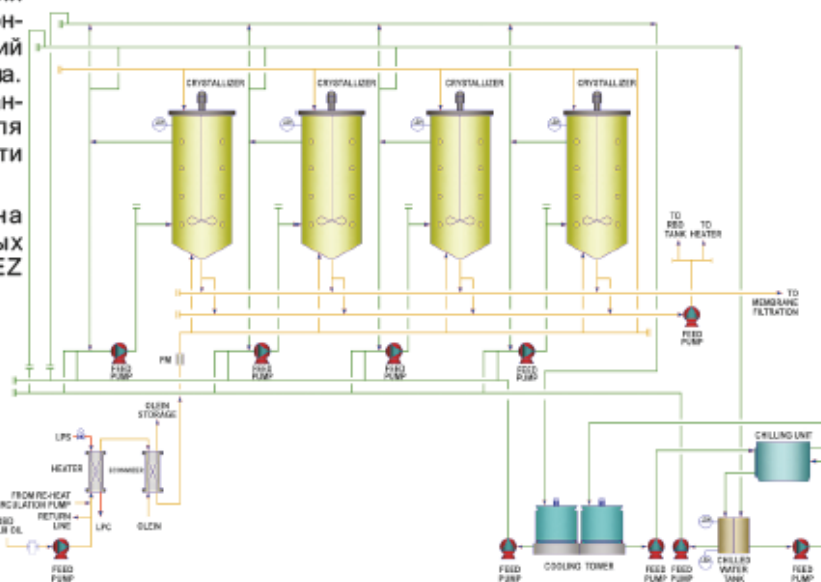
Сухая Фракцинация

Компания "MUEZ HEST" разработало и специализируется в предоставлении завод Фракцинации низкой операционной стоимостью, которая дает высокий выход олеина и низкий выход стеарина. Мы предоставляем автоматизированное компьютерное управление для эффективной работы и надежности завода сухой фракцинации.

Процесс кристаллизации стеарина выполняется в высокоэффективных кристаллизаторах компании "MUEZ HEST".

Основные моменты

- Высокий выход олеина
- Низкая точка облачности
- Низкое потребление энергии
- Низкое потребление пара
- Некоторые заводы могут производить супер олеин и наилучший олеин





Модификация жиров

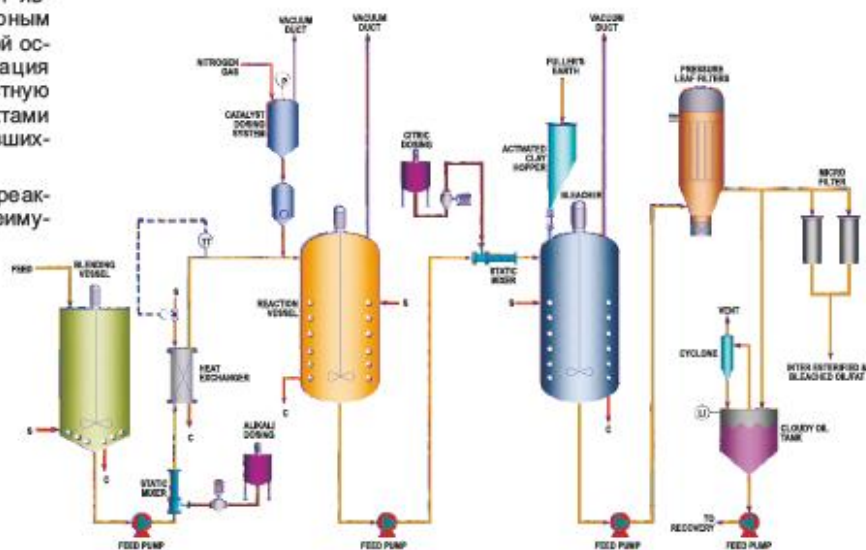
Перезэтерификация

В основном перезэтерификация масел является внутренним и внутримолекулярным обменом жирных кислот в глицериновой основе триглицеридов. Перезэтерификация может предложить реальную совместную деятельность между текстурными объектами и объектами плавления двух образовавшихся жиров.

Компания "MUEZ HEST" разработало реактор и данный завод имеет много преимуществ.

Основные моменты

- Низкое потребление катализатора
- Короткий временной цикл загрузки
- Очень высокое и гладкое качество продукции
- 100% безопасная технология для дозирования катализатора
- Низкое потребление пара и энергии

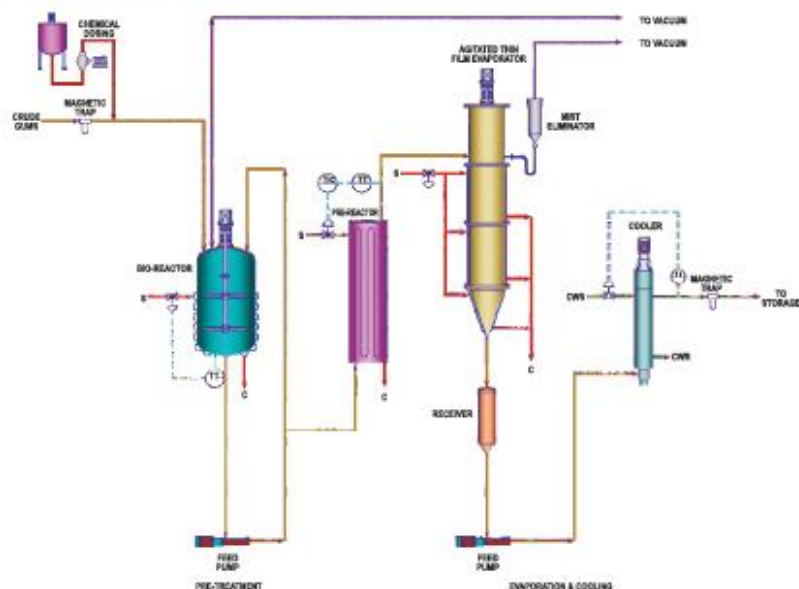


Добавление высокой стоимости

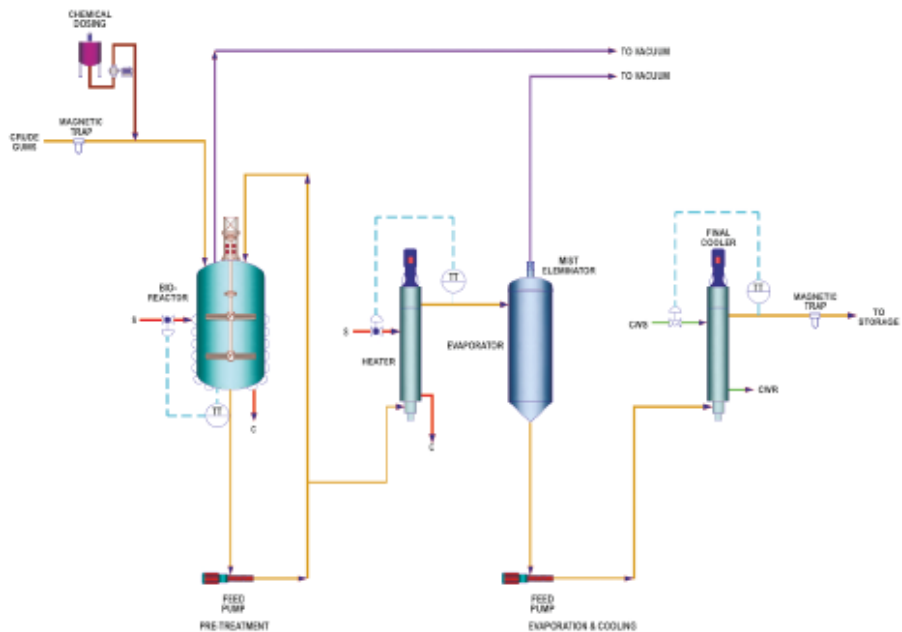
Завод по производству Лецитина

Смола, полученная после процесса водной гидратации масел и жиров (соевое, подсолнечное и рисовые масла) может быть переведена в пищевую лецитин. Компания "MUEZ HEST" представляет технологию по производству до фармакопейного лецитина.

Компания "MUEZ HEST" предлагает технологии и заводы по производству стандартного лецитина, отбеленного лецитина, модифицированного лецитина и другие.



НОВЕЙШАЯ ТЕХНОЛОГИЯ



Основные моменты

- Низкое потребление энергии
- Максимальная экономия энергии
- Высокое качество конечного продукта
- Био-реактор с кольцевой присажкой
- Технология вымешивания тонкой пленки в испарителе

ТРАДИЦИОННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ

Производство кондитерского маргарина / майонеза / спрэдов

Производство кондитерского маргарина, спреда и майонеза является процессом модификации жиров для получения желаемого жира для хрустящего, мягкого и вкусного хлебобулочного продукта. Компания "MUEZH EST" предлагает заводы по производству маргарина, майонеза и спрэдов, которые отвечают международным стандартам качества.

Использование маргарина / спрэдов

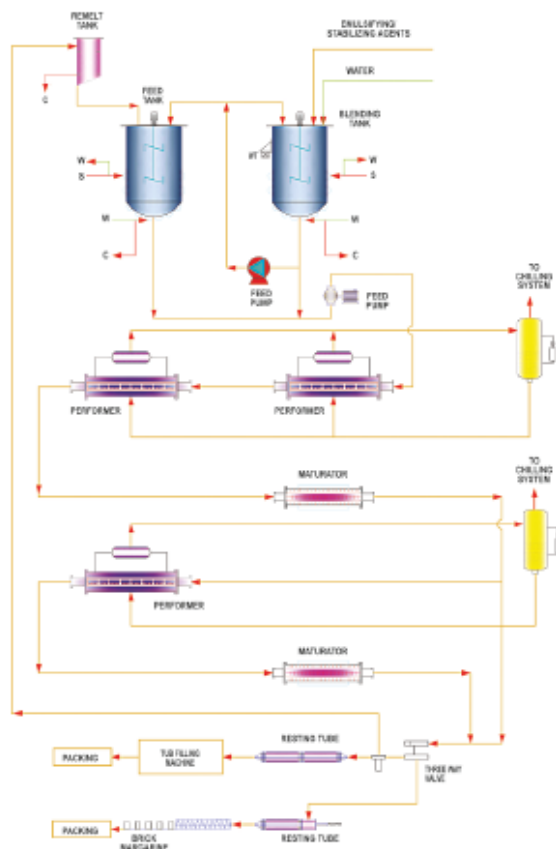
Крема

Торты

Хлеб

Мучнистые кондитерские изделия

Печенья



Основные моменты

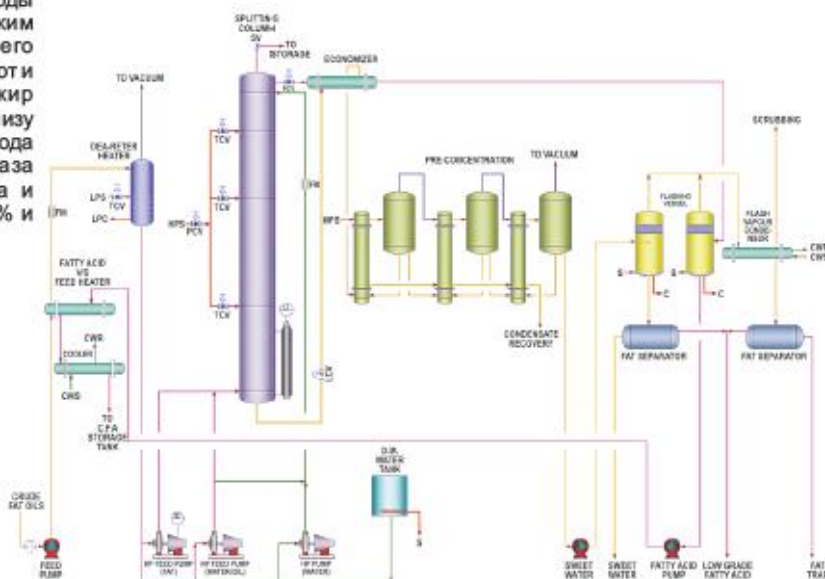
- Полная формула / рецептура
- Гибкое приспособление для различных установок
- Комбинация жиров и масел, основываясь на доступности масла в имеющемся заводе
- Наилучшие технологии и инжиниринг



Олеохимия

Расщепление под высоким давлением с пре-концентрацией

Реакция расщепления масла и воды выполняется под высокой температурой и высоким давлением. Три гидроксил (ОН группа) воды добавляется в триглицерид под высоким давлением и температурой, после чего производится три молекулы жирных кислот и одна молекула Глицерола. Сырой жир подается в расщепительную башню снизу вверх против фазы потока, когда как вода втекает вниз как распределяющая фаза через промежуток смешивания жира и жирных кислот. Градус расщепления 99% и более достигается последовательно.

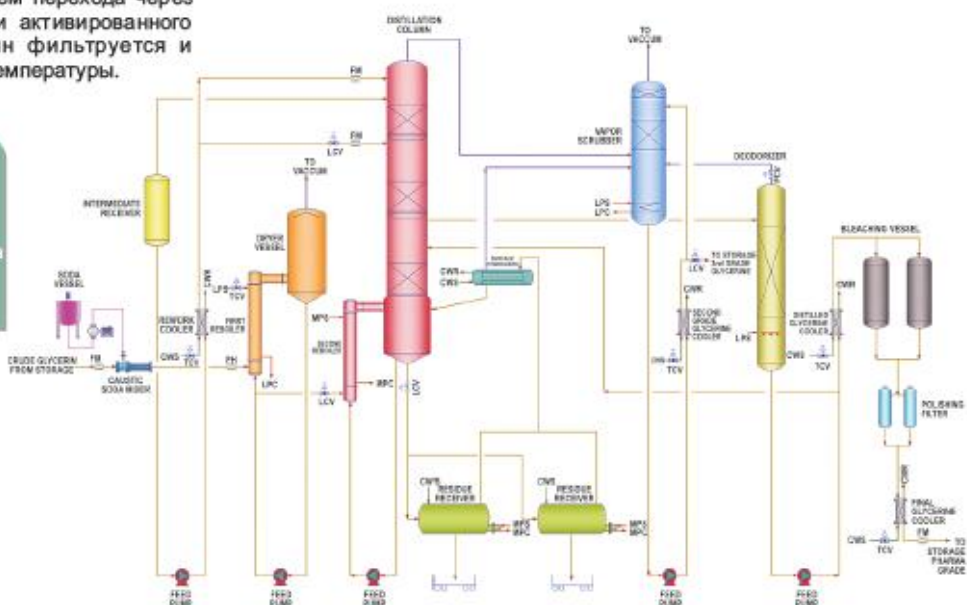


Основные моменты

- Высокая продуктивность
- Больше градус расщепления жиров/масел
- Высокое качество выходящего продукта
- Меньше загрязнений
- Низкое ремонтное обслуживание
- Низкое потребление пара

Дистилляция Глицерина

Сырой глицерин (от 80 до 85%) дистиллируется под высоким вакуумом и пригодной температурой. После дистилляции, глицерин охлаждается до отбельной температуры. Отбелка происходит путем перехода через закрепленные установки активированного угля, затем глицерин фильтруется и охлаждается до нужной температуры.



Основные моменты

- Непрерывная операция
- Низкое потребление химикатов
- Низкая потеря глицерина
- Отличный цвет
- Высокий выход



Фракционная Дистилляция (Трехколонная система)

Фракционная дистилляция способствует отделению примесей жирных кислот в композитные обрезки или даже в индивидуальные компоненты.

Жирные кислоты фракционируются в вакуум колоннах, имеющие структурную упаковку, которые допускают эффективность высокого отделения и падение низкого давления. Падающий слой обеспечивает испарение жидкой фазы и паров для конденсирования в поверхности конденсатора. Операция зависит от частичного отделения фракциации.

Сырые жирные кислоты высушиваются, разгазируются и далее испаряются в фракционной колонне 1 под остаточным вакуумом. Фракция 1 выделяется из верха колонны. Продукт, остающийся на дне колонны 1 подается в точку подачи колонны 2 и испаряется под вакуумом. Поверхностный конденсатор колонны 2 используется для восстановления тепла путем генерации пара, выходящим из конечного конденсатора.

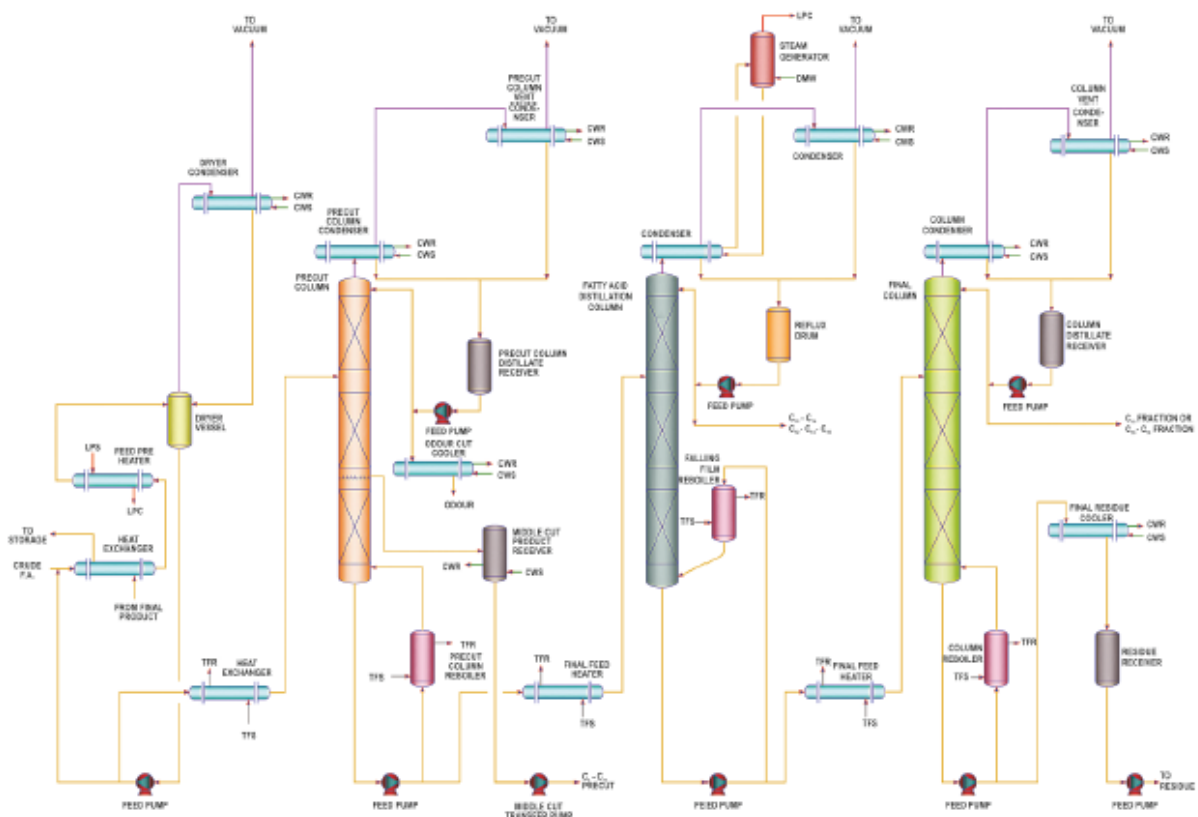
Цель отделения жирных кислот в первой колонне: C8-C12

Цель отделения жирных кислот во второй колонне: C14-C12 или C12-C14-C16

Цель отделения жирных кислот в третьей колонне: C16-C18

Основные моменты

- Специфическая разработка по требованию Покупателя
- Оптимизированное восстановление тепла
- Высокая беспримесность фракции жирных кислот





Научно-исследовательская деятельность

Исследовательская аналитическая лаборатория

Мы являемся первой инжиниринговой компанией, имеющей хорошо оснащенный Исследовательский, Разрабатывающий и Инновационный Центр, который был признан Управлением научных и промышленных исследований (Правительство Индии).

Научно-исследовательский центр компании "MUEZ HEST" был основан как центр по исследованию и анализу пищевых продуктов для отраслей переработки, производства масла, сельского хозяйства и производства продуктов с высокой добавленной стоимостью.

Мы имеем хорошо оснащенную лабораторию с современными оборудованьями классификации как GC (Газо-жидкостная хроматография), спектрофотометр (ультрафиолет), аппараты точек облачности и потока, измерительные приборы, аппараты Сохлет, Карл Фишер, аппараты точек вспышки и огня, вискометр Брукфильда, тинтометр Ловибонда и другие для анализа с высокой точностью и четкостью масел, жиров и пищевых продуктов.



Первичная апробация

Научно-исследовательский центр компании "MUEZ HEST" разрабатывает непрерывные технологические процессы и ценную инженерию для масел, жиров и других пищевых продуктов. Мы работаем по методу коммерциализации с первичной апробацией для удовлетворения специфических требований наших клиентов.





Оборудование, сделанное на заказ

 <p>Автоклав</p>	 <p>Отбеливатель</p>	 <p>Кристаллизатор</p>	 <p>Нагреватель деаэратор</p>
 <p>Декантер</p>	 <p>Дезодоратор</p>	 <p>Колонна Дистилляции</p>	 <p>Экономайзер / Нагреватель</p>
 <p>Сепаратор жиров</p>	 <p>Ловушка паров жирных кислот</p>	 <p>Высоко-срезной миксер</p>	 <p>Резервуар гидратации</p>
 <p>Промежуточный ресивер</p>	 <p>Миксер масла и отбельной глины</p>	 <p>Листовой фильтр давления (PLF)</p>	 <p>Мягкая колонна</p>
 <p>Расщепительная колонна</p>	 <p>Супер нагреватель</p>	 <p>Микро-фильтр безопасности</p>	 <p>Теплообменник</p>



MUEZ-HEST INDIA PVT. LTD.

Regd. Office: 230/231 Blue Rose Industrial Estate, Western Express Highway,
Borivali (East), Mumbai-400 066, Maharashtra, India
Tel: +91-22-2854 1758/2870 1752/0071/4141, Fax: +91-22-2854 1758
Email: info@muezhest.com, Website: www.muezhest.com

MUEZ-HEST RESEARCH & DEVELOPMENT CENTRE (MHRDC)

93 & 94, Shivan Sai, Vajreshwari Road, Taluka Vasai, Dist. Palghar-401 303.

ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО В УЗБЕКИСТАНЕ:

100090, г. Ташкент, ул. Бабура 34
Бизнес-центр «Бабура», 5 этаж, офис 11.
Тел.: +998909942190, +998946100918
E-mail: muezhest@mail.ru