

Danske filtre optimerer den globale osteproduktion

Osteproducenter fra hele verden kigger mod Danmark, når filtreringsprocessen skal effektiviseres. HiFlux Filtration A/S udvikler stadig flere selvrensende filterløsninger til mejerisektoren, hvor den manuelle filtrering i stigende grad udfases og erstattes af en fuldautomatisk. Gevinsten er drift- og energibesparelser og større fødevarerikkerhed.

Den globale osteproduktion fortsætter fremgangen, og mejerier fra nær og fjern efterspørger danskproducerede filterløsninger. HiFlux Filtration A/S med hovedkontor og produktion i Hedensted servicerer stadig flere osteproducenter på verdensplan. De fuldautomatiske selvrensende filtre er populære hos segmentet af flere årsager. Et mangeårigt fokus på levnedsmiddelindustrien har givet den østjyske virksomhed værdifuld viden om udfordringerne ved fødevarerproduktion. En viden, der danner en solid grobund for dialog med branchen. Produktudvikling på baggrund af driftsdata fra eksisterende installationer og brug af teknologiske værktøjer – som CFD-flowanalyser (Computational Fluid Dynamics), giver tilbundsående dokumentation for fordelene ved fuldautomatisk filtrering. At effekten ved at skifte fra en manuel til en selvrensende løsning kan påvises i detaljer, betegner Martin Holgaard, salgsdirektør hos HiFlux Filtration A/S, som en stor fordel for både kunderne, salgspartnerne og virksomheden selv.



”Når vi indleder en dialog, kan vi forholdsvis hurtigt spore os ind på kundens behov. Vores opgave er at hjælpe med at optimere en proces, og valide data til at understøtte filtereffektiviteten er altid interessant læsning. Samtidig har vi ofte erfaring fra en lignende case”, siger Martin Holgaard og uddyber, at den store efterspørgsel fra mejerisektoren ikke kun handler om øget effektivitet, men også om større fødevarerikkerhed. Mens manuelle filtre kræver menneskelig kontakt i forbindelse med rensning, tømning og udskiftning, opererer et fuldautomatisk filter helt uden indblanding fra operatørerne.

”Og så har mange osteproducenter udfordringer med en kraftigt reduceret opetid på grund af tilstoppede manuelle filtre. Det er især en velkendt problematik, når det handler om produktion af smelteost”, fortæller Martin Holgaard.

Øget behov for effektivisering

Varm smelteost med høj viskositet er en svært håndtérbar masse. Da HiFlux Filtration A/S installerede de første specialudviklede Auto-line filtre til smelteost, var det med udgangspunkt i mejeriernes konstante udfordringer med nedetid i produktionen og store udgifter til vedligeholdelse af manuelle filtre. Den fortsat voksende globale efterspørgsel på ost – og den medfølgende

stigende produktion, har kun øget behovet for effektivisering, ensartet kvalitet og maksimal fødevareresikkerhed.

”Et Auto-line filter opererer i et lukket system, og alt afhængig af ostetype og viskositet, kan det behandle op til 5000 kilo smelteost i timen. Efter filtreringen har man en pasteuriseret masse, fri for bakterier og partikler, klar til videre bearbejdning”, siger Martin Holgaard og tilføjer, at Auto-line filterdesignet er udført i henhold til EHEDG’s retningslinjer for brug af udstyr i levnedsmiddelindustrien. Det gør løsningen til et af de få sanitære automatfiltre, der kan benyttes i fødevaresektoren.

Ét ton ekstra ost om ugen

Netop de hygiejniske fordele ved selvrensende filtrering er en anden årsag til populariteten. For eksempel kan ostekorn, som førhen blev kasseret og brugt til dyrefoder, nu filtreres fra og bruges i produktionen. Det kan udmønte sig i op til ét ton ekstra ost om ugen! At den produktionsmæssige gevinst bliver så markant, skyldes filtreringen af valle. Før ostemassen kan presses i forme, skal vollen hældes fra, og det kan ikke undgås at brugbare ostekorn frasorteres i processen. Men ved at sende vollen gennem Auto-line væskefilteret kan ostekornene reddes.

”I praksis sendes vollen videre til et andet system for yderligere behandling, mens slusen i bunden af væskefilteret opfanger ostekornene og sorterer dem fra. Ostekornene kan herefter presses i en form på samme produktionslinje som de andre oste i mejeriet. Det er vigtigt at filteret kører med en ekstrem lav hastighed, så de bittesmå korn ikke bliver ødelagt”, understreger Martin Holgaard og forklarer videre, at skiftet fra manuel filtrering til fuldautomatisk også er populært af klima- og energimæssige grunde. Det er nemlig muligt at reducere energiforbruget, samtidig med at man ikke længere skal bortskaffe udtjente manuelle posefiltre.



Reduceret klimaaftryk

Energibesparende tiltag har i flere år været øverst på dagsordenen hos HiFlux Filtration A/S. Det afspejler sig i alle nye initiativer på produksiden, og man har forpligtet sig til ”*Science Based Targets initiative*” for at fastholde løbende forbedringer i virksomhedens grønne omstilling. Det er et fokuspunkt at sikre en reduktion af kundernes klimaaftryk gennem energioptimerede filterløsninger. På mejerisiden befinder en stor del af kunderne sig på markeder, som først lige har taget de indledende skridt på klimavejen. Alligevel mærker Martin Holgaard, at der er stor lydhørhed for filterproducentens energiprofil.



HiFlux Filtration A/S

”Der bliver lyttet opmærksomt, når vi fortæller, at selvrensende filtrering kan være med til at mindske deres CO2-aftryk. Vores nye Abacus-controller er udviklet med det ene formål at reducere kundens energiforbrug. En reduktion på over 20 procent er absolut opnåeligt, og det mærker vi naturligt nok en stigende interesse for. Ikke kun hos mejerierne, men i hele fødevareindustrien og andre brancher. Vi formoder at interessen kun intensiveres fra nu af”, siger Martin Holgaard afslutningsvis.

Om HiFlux Filtration A/S:

HiFlux Filtration A/S er en dansk virksomhed, der i over 60 år har specialiseret sig i at levere skræddersyede filtreringsløsninger af væsker til procesindustrien, samt fødevare- og energisektoren. Fokus er på udvikling og fremstilling af væskefiltre. Rådgivning, problemløsning, montage og servicering er vigtige elementer i virksomhedens aktiviteter. HiFlux Filtration A/S har forhandlere over hele Europa og filialkontor i Holland.