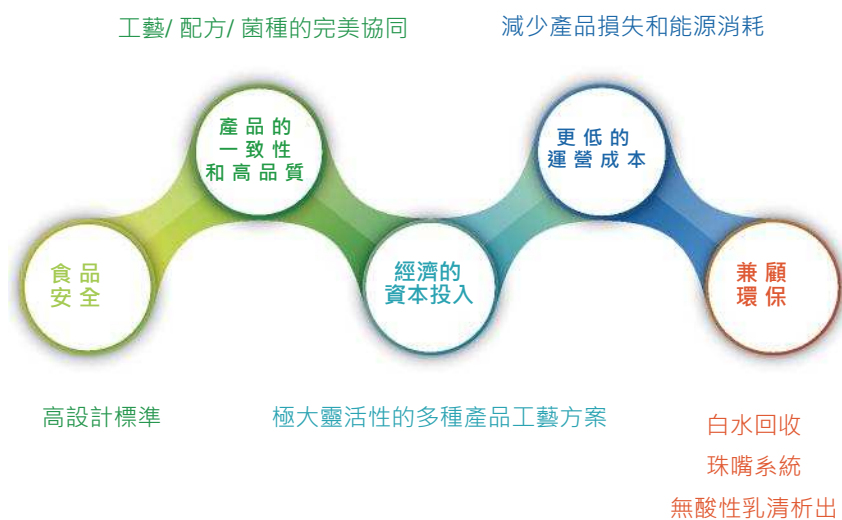




人們對新鮮、健康乳製品的需求正日益增長

- 是否想在日益增長的新鮮乳品行業中獲得更大市場份額？
- 是否想對消費者不斷變化的需求,比如“邊走邊吃”和高蛋白乳製品,做出更快的反應？
- 是否希望以有競爭力的價格提供優質產品？

斯必克流體和法國國家乳製品工業學院(ENIL)攜手,整合雙方優勢和經驗,為您提供一個專門針對“優化新鮮乳製品工藝”的創新中心,它是在規模生產前進行配方測試和驗證工藝的理想場所。



斯必克流體全球研發創新中心



丹麥 錫爾克堡

- 1980年成立
- 為客戶進行熱處理、膜過濾、微粒化、混料及其它各類液體處理試驗



丹麥 索爾柏格

- 1952年成立
- 為客戶進行蒸發、噴霧乾燥、油脂處理、結晶及其它各類粉體處理試驗

法國 馬米羅爾

ENIL 法國國家乳製品工業學院

- 2014年成立於 ENIL 內
- 使用自有乳品廠的高品質牛奶,協助客戶進行新鮮和發酵類乳製品,以及新鮮乳酪和再制乳酪的工藝和配方研發



中國 上海

- 2016年成立
- 能夠協助客戶進行包括植物蛋白飲料、新鮮乳製品、奶茶和奶咖在內的各類液體處理工藝和配方研發



斯必克流體——ENIL 創新中心

SPXFLOW

FOOD+BEVERAGE
joel.lotode@spxflow.com +33 (0) 2 32 23 73 41
anne-david.thomas@spxflow.com +33 (0) 2 32 23 73 90
www.spxflow.com



richard.revy@educagri.fr +33 (0) 3 81 55 92 00
www.enil.fr

斯必克流體法國創新中心 孕育新鮮的自然之地



新鮮乳製品中試系統

應用包括:

- 基礎型優酪乳：凝固性、攪拌型和飲用型
- 高蛋白優酪乳、新鮮乳酪和誇克
- 發酵乳和益生菌飲品
- 甜品：奶油和布丁



我們的新鮮乳製品中試系統為您帶來

- 一整套完備的新鮮乳製品中試工藝和設備
- 生產能力 :150/300 kg/h
- 配備超濾系統來處理牛奶濃縮液



塗抹型乳酪中試系統

應用包括:

- 奶油乳酪和 Labneh 中東乳酪
- 再制奶油乳酪
- 再制乳酪
- 為了迎合消費新趨勢的解決方案：小份量零食

我們的乳酪中試系統為您提供...

- 250l 的真空混料機
- 刮板式巴氏殺菌機
- 注入泵實現線上添加鹽和菌種
- 均質壓力 180 bar



高產量的 CHEASLY 工藝技術



無酸性乳清析出 -100% 產出 -100% 純天然

斯必克流體的 CHEASLY 技術：通過在牛奶中添加一種特定的牛奶蛋白粉或超濾牛奶濃縮液在發酵工藝前對牛奶進行濃縮，從而生產出高價值的發酵乳製品(高蛋白優酪乳、新鮮乳酪、誇克等)。

我們的 CHEASLY 工藝技術為您帶來

- 全自動工藝帶來高品質的終端產品
- 最大化利用原料以降低成本
- 簡單的工藝流程，從而節約能源，減少初始投資，降低日常維護費用

