

Ønsker du at optimere din produktion?

Så er kold pasteurisering det sikre valg.

Hos Lyras er der ingen tvivl - kvalitet og bæredygtighed går hånd i hånd.

Kold pasteurisering giver en skånsom behandling af produkter, såsom rå mælk, samtidig med, at metoden sikrer, at mejerierne opnår produkter af høj kvalitet. Metoden, hvor der anvendes UV-lys frem for varme, medfører derudover store driftsbesparelser særligt på energi- og vandforbrug sammenlignet med konventionel pasteurisering.

Hvad kan en mere bæredygtig produktion betyde for jeres virksomhed? Ifølge en undersøgelse foretaget af Forbrugerrådet Tænk foretrækker flere end ni ud af ti danske forbrugere at købe bæredygtige varer, når det er muligt og økonomisk overkommeligt. Udfordringen er dog, ifølge forbrugerne, at bæredygtige varer oftest er for dyre sammenlignet med andre varer. Den høje pris skyldes ofte, at processen mod den bæredygtige produktion er kompleks og dyr.

Med kold pasteuriseringsudstyr fra Lyras forholder det sig anderledes. Lyras' kold pasteuriseringsløsninger resulterer i markant lavere driftsomkostninger; 90% reduktion i energiforbruget, 60% reduktion i vandforbruget og mindre produktspild - men vigtigst af alt sikres en høj produktkvalitet.

Kvalitet betaler sig

Én af fordelene ved kold pasteurisering fra Lyras er en kort behandlingstid på bare 14 sekunder, hvor

der udelukkende bruges 3-4 kWh/m³ behandlet rå mælk. Kold pasteurisering udsætter således den rå mælk for 98,8% mindre energi end konventionel pasteurisering, og teknologien har en væsentligt lavere behandlingstid. I tabellen illustreres, hvordan det med Lyras' kold pasteuriseringsteknologi er muligt at opnå gode resultater med meget lidt energi og på en skånsom måde, der hverken skader næringsstoffer eller sensorik i produktet.

Det er dog ikke kun rå mælk, som kold pasteuriseringsanlæg fra Lyras kan behandle. Løsningerne har mange anvendelsesmuligheder enten som erstatning eller som supplement til mange processer på mejeriet.

Et utal af applikationer

En anden fordel ved kold pasteurisering er, at UV-lys kan eliminere selv de mest hårdføre sporer i mælken. Derved opnås adskillige produktionsfordele foruden en kraftig reduktion i mikrobiologien.

*Kold pasteuriseret rå mælk

Total Kim	[cfu/ml]	Log reduktion
Blank prøve	375.500.000	
Kold pasteuriseret ved 2 kWh/m ³	500	5,88
Kold pasteuriseret ved 4 kWh/m ³	10	7,57

*Rå mælk tilsat bakterier

For eksempel overflødiggøres bactofugering, og det er ikke længere nødvendigt at bekymre sig om, hvad man skal gøre ved bactofugens slipstrøm.

Lyras' teknologi kan også simplificere andre processer på mejeriet. Den muliggør højere kvalitet og bedre kontrol over alle de processer i produktionen, der fører til et godt slutprodukt. Kort fortalt betyder det langt større kontrol over mikrobiologien i slutproduktet og dermed større forudsigelighed i produktionen.

Mejeriernes klimamål er opnåelige

Kold pasteurisering gør produktionsgangen på mejeriet grønnere. Metoden reducerer CO₂-udledningen forbundet med produktionen betydeligt, og den minimerer samtidig brugen af vand og kemi. Det betyder, at slutproduktet er bedre for klimaet, og at kompleksiteten på mejeriet kan mindskes betydeligt. Derudover giver metoden mulighed for at opnå højere kvalitet og længere holdbarhed.

På mange mejerier kan sikringen af kvaliteten via pasteurisering bruge op mod 22,5 % af mejeriets samlede energiforbrug. Det kan mærkes i klimabudgettet. Det øgede forbrugerfokus på bære-

dygtighed betyder, at konkurrencedygtigheden på virksomheders produktsortiment stiger, når produktionen bliver grønnere. Ved brug af Lyras' teknologi kan klimabelastningen i en mejeriproduktions pasteuriseringsproces falde med mere end 90%.

Simplicitet skaber kvalitet og bæredygtighed

Kold pasteurisering er den simple løsning, der samler mange anvendelsesmuligheder i et system og samtidig sikrer simple bæredygtige løsninger i en ellers kompleks proces.

Den store energi- og vandbesparelse, der opnås ved at implementere kold pasteurisering i en produktion, giver et forbedret klimaregnskab. Lyras' teknologi vil dermed ikke alene være behjælpelig med at reducere driftsomkostningerne men også være med til at styrke brandingværdien af mejeriets produkter.

Det giver simpelthen et mere attraktivt slutprodukt, når det bliver lagt på hylderne i de mange supermarkeder, uanset om du sælger ost, mælk eller noget helt tredje.

LYRAS

Kold pasteuriseringsløsninger kan implementeres som erstatning for eller supplement til følgende:

- Erstatning af vallepasteur
- Erstatning af mikrofiltrering
- Erstatning af bactofuge
- Behandling af RO koncentrat
- Behandling af UF retentat og permeat
- Behandling af lactofemin & kolostrum
- Behandling af rå mælk ved indvejning
- inaktivering af bakterier og gær i saltlage
- ESL på konsummælk efter HTST
- Pasteurisering af sød kærnemælk

Og mange flere...

Ønsker du at optimere din produktion?



www.lyras.dk

contact@lyras.dk

+45 22 13 54 48

 **LYRAS**
Reinventing pasteurization