



Food and Beverage

**ONE WORLD
ONE STANDARD
ONE COMPANY**



**ЕДИНСТВЕННАЯ ФИЛЬТРАЦИОННАЯ КОМПАНИЯ, КОТОРАЯ
ПОЛНОСТЬЮ ОХВАТЫВАЕТ ВСЕ СТАДИИ
ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

Filtration. Separation. Solution.SM

Один профессиональный партнёр для производителей продуктов питания

Компания «Палл» - это верный выбор.

Производители продуктов питания, пищевых ингредиентов и подсластителей по всему миру обращаются к одной компании по всем отраслевым вопросам, касающимся процесса фильтрации, фильтрационным продуктам и техническому обслуживанию – компании «Палл». После приобретения компании «ЗайцШенк» (фирмы-производителя фильтрационных материалов и систем), а также керамических систем тангенциальной фильтрации Membralox®, «Палл» имеет честь предложить Вам полную линейку продуктов с высокими потребительскими свойствами, которые являются выбором №1 для каждой стадии пищевого и молочного производства.

Компания «Палл» понимает важность сепарационных процессов для качества, вкуса и цвета сахаров, сиропов и подсластителей, желатина, энзимов, ароматизаторов и компонентов, выделенных из натурального молока. Объединившись, сепарационные технологии компаний «Палл», «ЗайцШенк» и «Мембралокс» стали одним целым, поставляя самый полный ассортимент для заводов пищевой индустрии. Передовые фильтрационные системы и сервис «Палл» позволяют пищевикам еще совершеннее отладить свое производство и достичь тонкого равновесия с запросами сегодняшнего потребительского рынка.

Наша международная команда специалистов в области пищевой технологии работает во взаимодействии с производителями продуктов питания на местах, быстро реагируя на возникающие вопросы в сфере фильтрации. Сделав лишь один телефонный звонок, каждый клиент компании «Палл» получает немедленный доступ к глобальной сети знаний и практического опыта в области фильтрации и сепарации. Уже сегодня, научно-исследовательский отдел компании «Палл» помогает нашим клиентам экономить оборотные средства, совершенствуя весь фильтрационный процесс, защищая качество и потребительские свойства каждого пищевого продукта.

Благодаря сочетанию новейших технологий, производственного опыта и глобальной сети специалистов в области фильтрации, компания «Палл» является совершенным партнёром, защищая целостность продуктов питания, обеспечивая более безопасные условия производства, снижая при этом текущие затраты своих клиентов и повышая их прибыльность.

В мире прецизионной фильтрации, компания «Палл» предоставляет наилучший источник и наилучший стандарт.





Одно слово означает полный контроль над газообразными и жидкими средами. Это слово: «Палл»

Компания «Палл» даёт Вам полный контроль.

Контроль процесса фильтрации – ключевой элемент понимания преимуществ концепции «полный контроль процесса», которая в итоге позволяет произвести продукт высокого качества. Когда Вы соотносите Ваше время и затраты с покупкой фильтров и оборудования, переналадкой, механическими поломками, подготовкой, непредвиденными проблемами с загрязнениями, становится очевидным, что эффективность работы и срок службы фильтров могут сократить общие операционные затраты, тем самым позволяя увеличить эффективность производства.

Компания «Палл» предоставляет в Ваше распоряжение широчайший спектр продуктов и высококвалифицированную техническую поддержку, обеспечивая Вам полный контроль за всем технологическим процессом Вашего предприятия.

Контроль продукта

Гарантирует высочайший стандарт точности и постоянства качества продукта.

Контроль времени.

Привлекаемые сторонние знания и опыт позволяют Вам сосредоточиться на главном.

Контроль ресурсов.

Оптимизация Вашего фильтрационного процесса позволяет Вам достичь высочайшей эффективности и производительности разделения.

Контроль текущих затрат.

Снижение Ваших расходов на производство и техническое обслуживание, достижение максимальной производительности оборудования.

Контроль «подлетного» времени.

Сделав всего лишь один телефонный звонок, Вы получаете прямой доступ к технологическим решениям и сервису.

Где бы ни производился Ваш продукт, Вам необходимо знать лишь одно имя:

компания «Палл», Продукты питания и напитки.





Одна компания знает о фильтрации и сепарации всё: от инженерной разработки до промышленного производства.

Осветление

Керамические мембраны Membralox®

Прессфильтр KFP

Фильтрационная система PallSep™

Фильтровальный картон

Кизельгуровые фильтры ZHF

Удаление механических примесей (трап-фильтрация)

Фильтры Ultipleat® High Flow

Фильтры Marksman™

Фильтровальный картон

Фильтры SUPRAdisc™

Фильтры Coreless Profile®

Фильтры Nexis®

Фильтры Claris®

Фильтры Polyfine®

Фильтры Profile®



Ваш производственный процесс должен отвечать высоким стандартам, чтобы гарантировать безопасность, чистоту и уникальные потребительские свойства Вашей пищевой продукции. Создание неповторимого аромата продукта питания или пищевого ингредиента, его поддержание от упаковки к упаковке, от одной товарной партии к другой, требует от фильтрации особой – прецизионной точности.

Такие загрязнения, как механические примеси, микроорганизмы, твердые отложения, дрожжи, кристаллы ухудшают качество пищевых продуктов. Эффективная фильтрация полуфабрикатов, воды, густых осадков, рассола, воздуха, пара и газов имеет принципиальное значение. Каждый фильтр производства компании «Палл» является критической точкой процесса контроля качества производства, обеспечивая безупречное отделение целевого продукта от примесей, сокращая риск и поддерживая полный контроль технологического процесса.

Таблица по применению продуктов «Палл» в пищевом производстве

Пищевой продукт	Осветление	Удаление механических примесей	Концентрирование продукта	Редукция микроорганизмов	Стерильная фильтрация	Адсорбция	Фракционирование	Рекуперация и рециркуляция
Подсластители	Да	Да	Да	Да	Да	Да		
Энзимы	Да	Да	Да	Да				
Ферменты (другие продукты)	Да	Да	Да					
Желатин	Да	Да	Да	Да				
Молоко, сыр, сыворотка	Да	Да	Да	Да	Да		Да	
Растительные белки	Да	Да	Да	Да	Да			
Ароматизаторы	Да	Да	Да	Да	Да	Да		
Пищевые масла	Да	Да				Да		
Пищевые концентраты	Да	Да						
Рыбопродукты	Да	Да	Да		Да			
Мясо и птица	Да		Да					
Уксус	Да	Да			Да			
Инженерное обеспечение								
Газы, воздух		Да		Да	Да			
Сжатый воздух		Да				Да		
Вода	Да	Да	Да	Да	Да	Да		Да
Пар		Да						
Извлечение каустика	Да	Да	Да	Да				Да
Водный раствор аммиака		Да			Да			
Сточные воды	Да	Да	Да	Да				Да



FRUIT SYRUP
RECEIVING AND
STORAGE



OVER	AREA	GROUP	ALARM	TRENDS	SYSTEM	COMMUNICATIONS	CS	LOG	TEST
VIEW									

Удаление/редукция микроорганизмов

Фильтры Starclear™

Керамические мембраны Membralox®

Половолоконные мембранные фильтры Pall

Фильтры SUPRAdisc™

Фильтровальный картон

Концентрирование продукта

Керамические мембраны Membralox®

Половолоконные мембранные фильтры Pall

Фильтрационные системы PallSep™

Плоские фильтры Alpha™

Стерильная фильтрация

Фильтр Ultipor® Nylon₆₆

Фильтры Fluorodyne®

Фильтровальный картон

Фильтры SUPRAdisc™

Фильтры Membracart XL

Всегда находясь на переднем инновационно-техническом рубеже, изделия компании «Палл» защищают качество и сохраняют целостность пищевой продукции. Используя эти мощные рычаги, Вы сможете постоянно – сейчас и в будущем - улучшать качество и выход Вашего продукта.

Осветление

Осветлением извлекаются взвешенные твердые частицы и фрагменты клеток после стадий ферментации и созревания. Компания «Палл» лидирует в области развития стандартов пищевого производства, создавая инновационные технологии осветления и кросс-фильтрации, альтернативных фильтрующих добавок.

Извлечение механических примесей

Органические и неорганические примеси являются источниками загрязнения, мутности и причиной потерь целевого продукта в процессе производства. Фильтрационная технология «Палл» по отделению механических частиц защищает пищевые продукты от таких нежелательных примесей как кизельгур, активированный уголь, ионообменные смолы.

Удаление микроорганизмов

Бактерии, дрожжи и другие микроорганизмы могут вызвать ухудшение самочувствия потребителя, порчу пищевого продукта и, как следствие, его возврат с рынка. Фильтры и системы «Палл», разработанные для удаления микроорганизмов, минимизируют технологический риск и риск для безопасности продуктов питания.

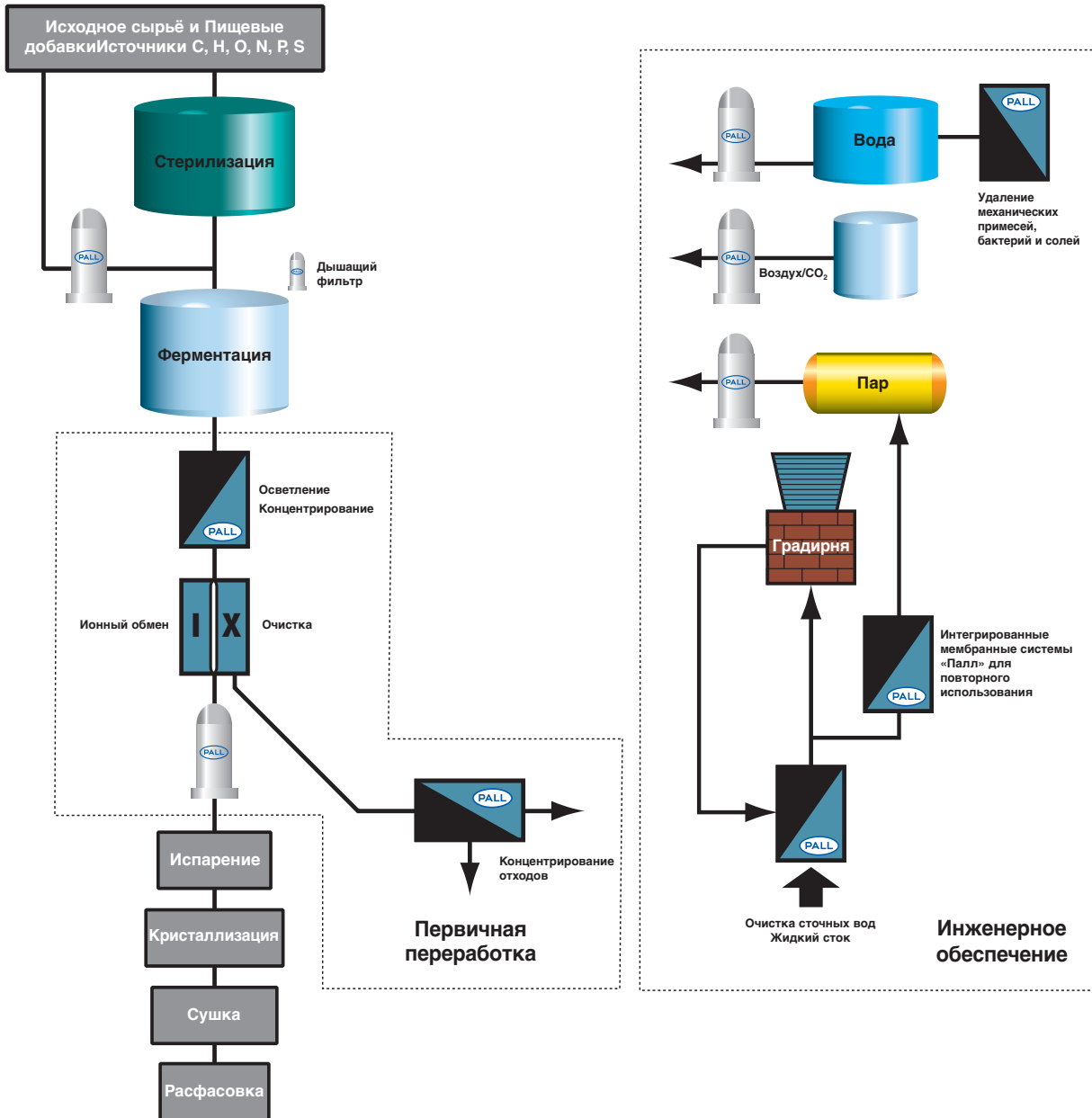
Концентрирование продукта

Стремясь достигнуть поставленных целей по составу и концентрации пищевого продукта, Вы можете столкнуться с различиями в его качестве, а также – с различиями в эффективности и прибыльности самого производственного процесса. Мембранные системы «Палл» обеспечивают высокоточное концентрирование продукта с его высоким выходом на единицу использованного сырья.

Стерильная фильтрация

Ведение постоянного контроля качества перед розливом или расфасовкой обеспечивает стабильный и воспроизводимый из раза в раз процесс производства. Технология стерильной фильтрации «Палл» нацелена на удаление микроорганизмов и механических примесей без обдира вкуса, цвета и запаха, позволяет получать биологически стабильный и органолептически привлекательный пищевой продукт.

Ферментация пищевых добавок



Адсорбция

Фильтры SUPRAdisc™

Фильтры Mustang®

Фильтровальный картон

Фракционирование

Камерный фильтр-пресс KFP

Керамические мембраны
Membralex®

Половолоконные мембранные
фильтры Pall

Кизельгуровые фильтры ZHF

Фильтрационные системы
PallSep™

Проверка целостности стерильного фильтра

Прибор Palltronic® Flowstar

Прибор Palltronic® AquaWIT

Прибор Palltronic® Compact

Адсорбция

Включения нежелательных органических и неорганических веществ могут повлиять на цвет, вкус и запах пищевого продукта. Адсорбционные технологии «Палл» позволяют Вам так настроить Ваш процесс, чтобы достичь уникальных вкусовых характеристик Вашего продукта.

Фракционирование

Фракционирование повышает чистоту продукта и эффективность технологического процесса. Мембранные системы «Палл» обеспечивают надежность Вашего пищевого производства и прецизионное разделение.

Очистка газов

Примеси в газе, воздухе или паре в процессе производства существенно влияют на целостность продукта. Технология компании «Палл» снижает технологические риски, очищая газ, воздух и пар путём их фильтрации до пищевого качества или стандартов стерильности.

Фильтрация воды

Вода, используемая в пищевом производстве, должна соответствовать высочайшим стандартам чистоты. Интегрированные мембранные системы «Палл» являются абсолютным барьером для механических примесей, окислов металлов, цист, ооцист, бактерий, вирусов и растворенных твердых веществ.

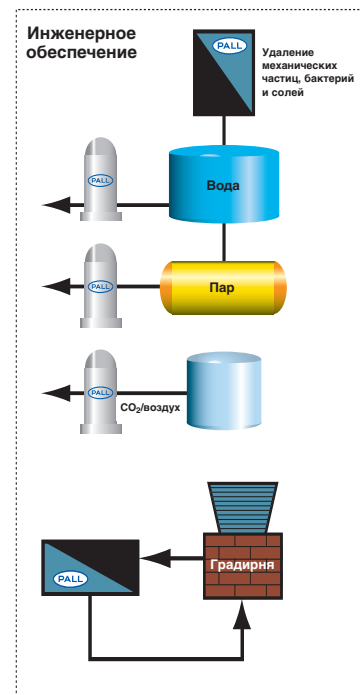
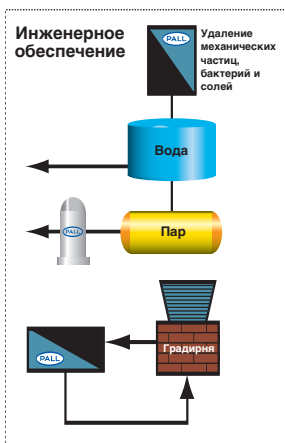
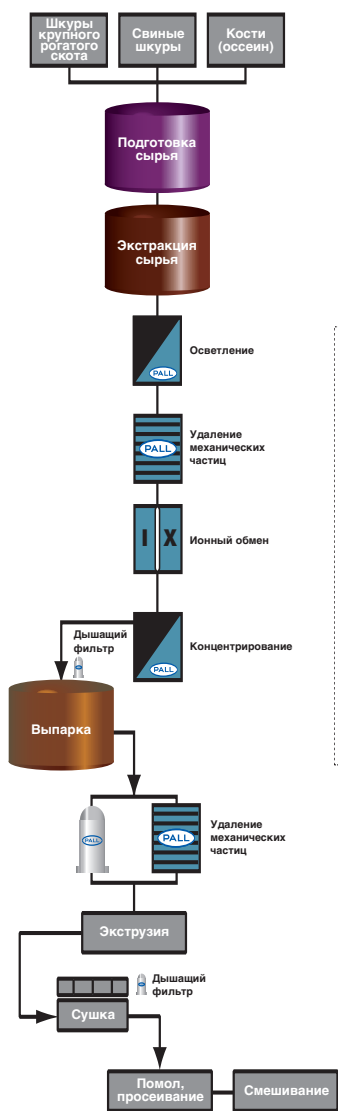
Повторное использование и рекуперация

Вода и химикаты, используемые в пищевом производстве, стоят слишком дорого, чтобы использовать их лишь однократно. Мембранная технология «Палл» и наш производственный опыт позволяют нашим клиентам использовать воду и химикаты с максимальной отдачей, очищая их для повторного использования. Керамические мембранные системы «Палл» обрабатывают загрязненный каустик для его повторного применения в процессе CIP технологического оборудования и мойке бутылок.

Наши половолоконные и диффузионные мембраны в комплексе с системами биологической очистки превращают вторичные сточные воды в подготовленную воду для питания градирен и паровых котлов. Системы «Палл», а также – биореакторные системы с использованием мембран помогают пищевикам соответствовать природоохранным стандартам благодаря рекуперации и рециркуляции сточных вод, направляемых в дальнейшем на инженерное обеспечение производственных объектов. Это, кроме того, позволяет сэкономить средства, расходуемые на закупку воды, тепла и электроэнергии.



Технология желатина и энзимов



Производство фруктозосодержащего сиропа из зерна

Очистка газа

Фильтры HDC® II

Фильтры Profile® Star

CO₂/воздух: фильтры Emflon® PFR/PFA

Коалесцентные фильтры-системы Pall

Фильтры-маслоотделители Petrosorb^{2M} для сжатого воздуха

Фильтрация воды

Мембранная система AqiaSM

Фильтры Ultipleat® High Flow

Фильтры MarksmanTM

Фильтры Ultipor GF Plus®

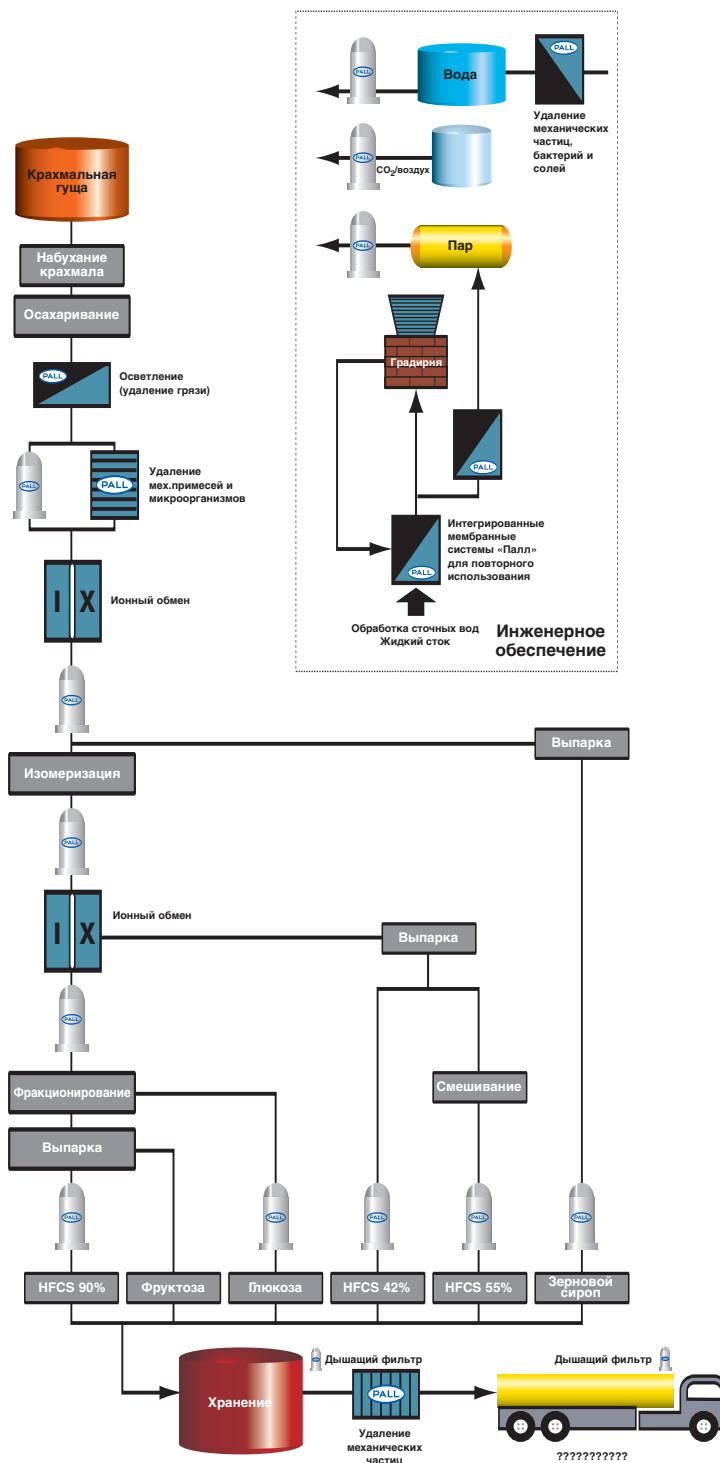
Рекуперация и рециркуляция жидких стоков

Мембранная система AqiaSM

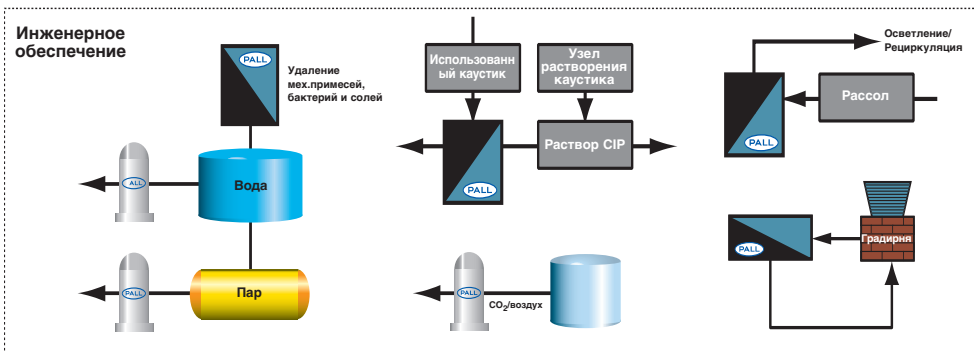
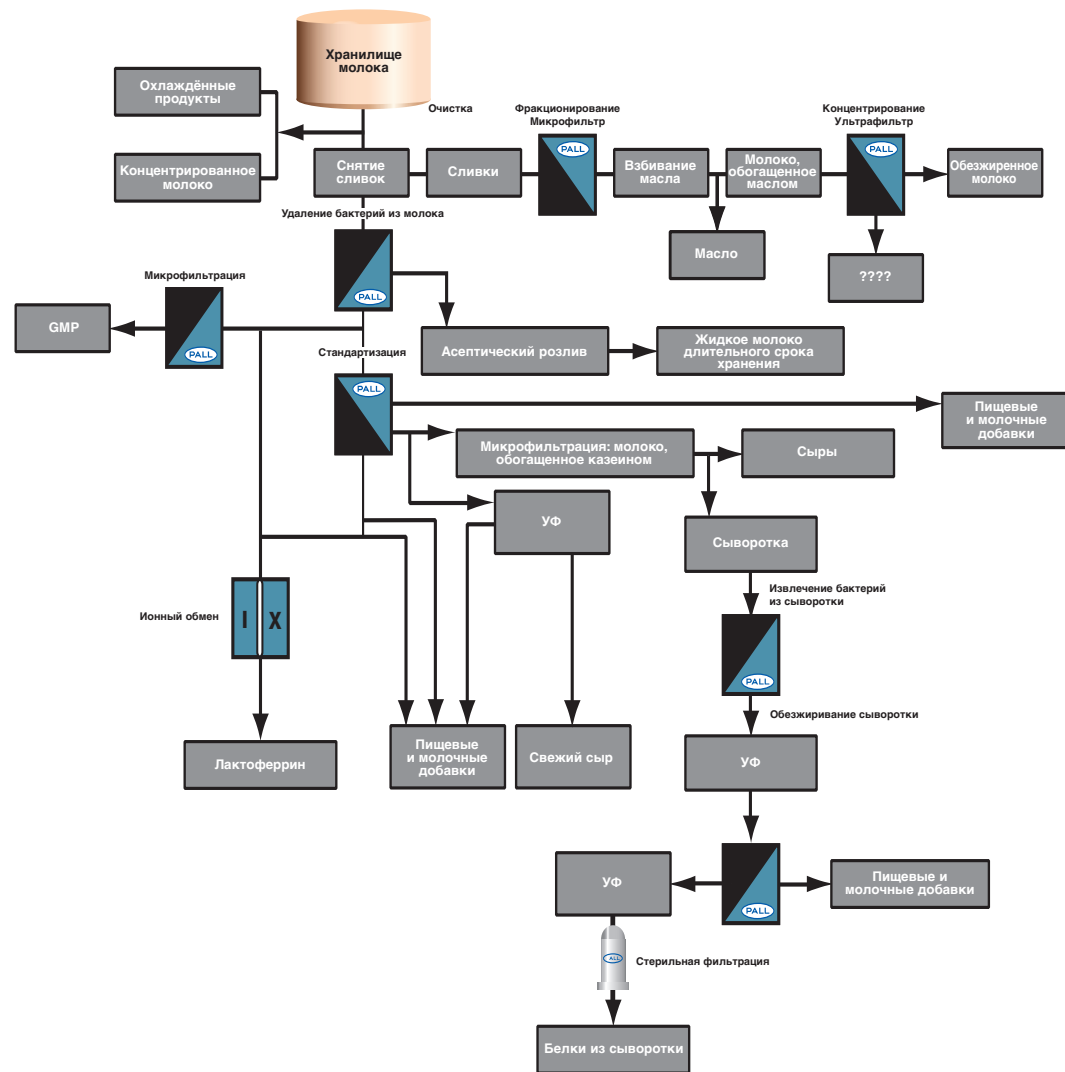
Интегрированные системы MF/UF + RO

Фильтры Ultipor GF Plus®

УФ-обеззараживание Pall



Молочное производство



Один повсеместный стандарт работоспособности в мире

Прецизионные фильтрационные продукты и специальный штат научных работников позволяют Вам постоянно достигать высочайшей результативности технологического процесса и качества продукта. Благодаря обмену знаниями глобальная сеть специалистов компании «Палл» способна решать задачи по фильтрации и сепарации где бы они ни возникали.

Компании «Палл» присущ этот уникальный высокий уровень сервиса. Работая во взаимодействии с производителями пищевых и молочных продуктов по всему миру, специалисты компании «Палл» обмениваются научной информацией и дают рекомендации по совершенствованию фильтрационной составляющей любого технологического процесса. Лабораторная поддержка компании «Палл» и проведение контрольных тестов непосредственно у клиентов, дают специалистам компании «Палл» возможность оперативно рекомендовать наиболее экономичное (из всех доступных) решение вопросов по фильтрации и разделению.

Кроме того, департамент пищевой промышленности и напитков компании «Палл», предоставляет производителям пищевых продуктов и молока техническую поддержку, настроенную «под клиента». Сотрудничество с компанией «Палл» придает дополнительный импульс Вашим технологическим процессам, экономя Ваше время и средства. Технические аудиты и обследования, семинары по обучению Вашего персонала и контракты по техническому обслуживанию доступны Вам через местного представителя компании «Палл» направления безалкогольных напитков. Использование этих сервисных возможностей предоставляет Вам больший контроль над Вашим технологическим процессом и бизнесом.

Сервис	Дополнительные преимущества
Техническое обслуживание систем	Мы помогаем менеджеру производства предотвратить незапланированные простои оборудования, минимизировать незапланированные расходы и обеспечить долговечность фильтрационной системы.
Технические аудиты и консалтинг	Мы помогаем руководителю завода найти путь к оптимальному управлению производственными расходами и качеством посредством всестороннего анализа технологического процесса, анализа загрязнений, фирменного технического сервиса.
Проверка целостности стерильных фильтров	Мы обеспечиваем гарантированное качество продукта и проверку работоспособности системы стерильной фильтрации.
Семинары и тренинги по передаче клиентам технологических приемов работы с оборудованием «Палл»	Клиенты получают наше фирменное «ноу-хау» в сфере фильтрации и разделения, что позволяет им лучше управлять фильтрацией, увеличивая производительность, экономичность и надежность оборудования, поддерживая безупречную репутацию торговой марки выпускаемых продуктов. Позволяет нашим клиентам отрегулировать свою работу под формат применимых требований пищевого производства (например – HACCP).
Оценка качества воды	Мы рекомендуем методы и технологии для сокращения потребления воды и химикатов, сокращения объемов твердых и жидких отходов, повторного использования и рециркуляции воды, помогаем определить соответствующую реально достижимую экономию.

Работая с компанией «Палл», Вы имеете один глобальный источник и один глобальный стандарт - наилучший.

- наилучший





Pall Corporation


2200 Northern Boulevard
East Hills, New York 11548-1289

888.873.7255 toll free (звонок бесплатный)
516.484.5400 phone (телефон)
516.484.3216 fax (факс)

Наш адрес в Интернете:
www.pall.com/foodandbev

Посетите наш сайт по адресу: www.pall.com

Корпорация «Палл» имеет офисы и заводы по всему миру, включая: Аргентину, Австралию, Австрию, Бельгию, Бразилию, Канаду, Китай, Францию, Германию, Индию, Индонезию, Ирландию, Италию, Японию, Корею, Малайзию, Мексику, Нидерланды, Новую Зеландию, Норвегию, Польшу, Пуэрто-Рико, Россию, Сингапур, ЮАР, Испанию, Швецию, Швейцарию, Тайвань, Таиланд, Великобританию, США и Венесуэлу. Наши дистрибьюторы расположены во всех промышленно развитых районах мира.

© Copyright 2006, Pall Corporation. Pall and , are trademarks of Pall Corporation.
® Indicates a Pall trademark registered in the USA. *Filtration. Separation. Solution.SM* is a service mark of Pall Corporation.

Reorder Code. PFB-P242 russ. ? 04/06 ??

Filtration. Separation. Solution.SM