

Ohmik ısıtma

Ohmik ısıtma, özellikle meyve, sebze, baharat ve diğer gıda maddeleri gibi parçalı ürünlerin ısıtılmasına yönelik koruyucu, kesintisiz bir yöntemdir. Isıtma işlemi elektrik akımıyla gerçekleştirilir, bu sırada ürün, elektrik direnci fonksiyonunu üstlenir. Geleneksel pişirme yöntemine kıyasla ürünü sıcak bir yüzey üzerinde ısıtılmaz, tüm kesit üzerinde eşit olarak ısıtılır. KASAG Swiss AG, Ohmik ısıtma ile dünya çapında ilk tam otomatik aseptik meyve temel maddesi üretim tesisini imal etti. KASAG ortağı olarak öncüler arasında yer alırsınız:



Ohmik ısıtmanın avantajları

- Tat profili doğal kalır
- En iyi şekilde renk elde etme
- Mükemmel parça boyutu ve yapısı
- Daha iyi dayanıklılık

Ohmik ısıtma hem yeni sistemlere hem de mevcut sistemlere entegre edilebilir.

Uygulama örneği

Dikey bir ocağı, bir karıştırma kabını ve ürün sevkiyatı için pistonlu bir pompayı bir Ohmik ısıtma ile kombine ediyor. Bununla tat, renk, parça boyutu bakımından mükemmel sonuçlar elde edersiniz ve ayrıca işlem süresini daha uygun hale getirebilirsiniz.

