sera

DOSIFICACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

www.sera-web.com

DOSIFICACIÓN PRECISA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y DE BEBIDAS

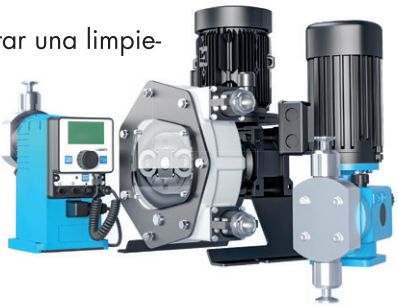
Soluciones higiénicas para calidad y seguridad máximas

La dosificación exacta de aditivos alimentarios líquidos, como edulcorantes, colorantes, conservantes, enzimas o soluciones vitamínicas, es fundamental para garantizar una calidad constante de los productos y el cumplimiento de las recetas en la industria alimentaria. Una dosificación higiénica garantiza la seguridad del producto, minimiza las pérdidas y reduce los riesgos de contaminación. Al mismo tiempo, todos los componentes utilizados deben cumplir las normas de higiene más estrictas y estar homologados para su uso en la industria alimentaria y de bebidas.

Retos en la dosificación de aditivos alimentarios

- Las imprecisiones o fluctuaciones durante la dosificación de aditivos alimentarios pueden provocar una calidad deficiente del producto, así como desviaciones entre los distintos lotes.
- Los espacios muertos y las superficies demasiado rugosas dan lugar a opciones de limpieza y desinfección insuficientes para los componentes utilizados.
- Las bombas dosificadoras que entran en contacto con alimentos deben soportar altas temperaturas durante la limpieza y desinfección.
- Todos los componentes en contacto con los medios deben ser aptos para el contacto con alimentos y cumplir con los requisitos legales.
- La amplia gama de aditivos utilizados en la industria alimentaria implica diferentes requisitos de dosificación. Los aditivos alimentarios difieren en densidad, viscosidad y propiedades reológicas. Los requisitos de variabilidad y precisión también varían.

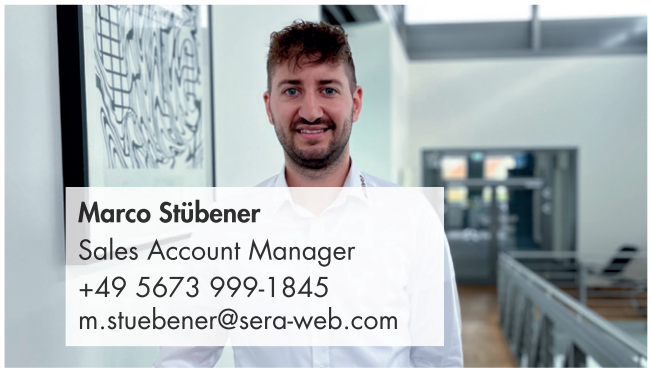
Bombas higiénicas de sera - la solución para cada aplicación individual



- **Diseño higiénico**: estructura optimizada para reducir los espacios muertos y facilitar una limpieza sencilla y sin residuos.
- **Acabado de las superficies**: los componentes de acero inoxidable lisos y electropulidos evitan la adherencia y facilitan la limpieza.
- **Conformidad de los materiales**: materiales aptos para uso alimentario según los reglamentos VO (EG) 1935/2004, VO (EG) 10/2011 y la FDA.
- **Conexión segura al proceso**: posibilidad de elegir entre conexiones Tri-Clamp o racores para tubos de leche para una higiene máxima.
- **Adaptación de la receta**: los amplios rangos de ajuste permiten dosificar cantidades en función de la receta.
- **Bajas fuerzas de cizallamiento**: las bombas peristálticas permiten un transporte cuidadoso del medio.
- **Integración en el proceso**: las conexiones flexibles y la conexión segura al proceso facilitan la integración en instalaciones de producción existentes.
- **Diversidad de medios**: dosificación de medios altamente viscosos y con contenido de sólidos con la bomba peristáltica **sera**.

Sus personas de contacto

Frederik Amrhein
Teamlead – Food & Beverage
+49 5673 999-1870
f.amrhein@sera-web.com



Marco Stübener
Sales Account Manager
+49 5673 999-1845
m.stuebener@sera-web.com

FS-2005-01 DOSIFICACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS ES 09/2025 **sera** es una marca registrada de **sera GmbH**.
Sujeto a cambios. **sera** no asume ninguna responsabilidad por errores u omisiones.