sera

DOSAGGIO DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI

www.sera-web.com

DOSAGGIO PRECISO PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE E DELLE BEVANDE

Soluzioni igieniche per una qualità costante e la massima sicurezza dei prodotti

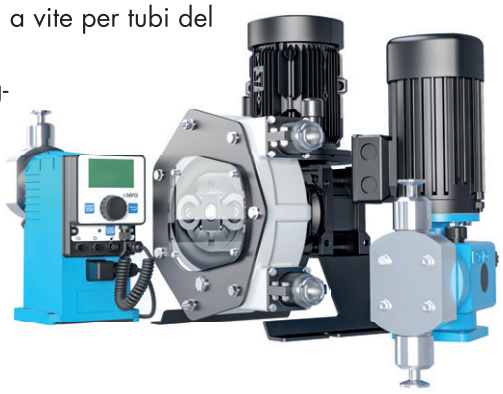
Il dosaggio preciso di additivi alimentari liquidi come dolcificanti, coloranti, conservanti, enzimi o soluzioni vitaminiche è fondamentale per garantire una qualità costante dei prodotti e il rispetto delle ricette nell'industria alimentare. Un dosaggio igienico garantisce la sicurezza del prodotto, riduce al minimo le perdite e diminuisce i rischi di contaminazione. Allo stesso tempo, tutti i componenti utilizzati devono soddisfare i più elevati standard igienici ed essere approvati per l'uso nell'industria alimentare e delle bevande.

Problemi nel dosaggio degli additivi alimentari

- In caso di imprecisioni o variazioni durante il dosaggio degli additivi alimentari, si può verificare una qualità insufficiente del prodotto e differenze tra i diversi lotti.
- Gli spazi morti e le superfici troppo ruvide rendono impossibile una pulizia e una disinfezione adeguate dei componenti utilizzati.
- Le pompe dosatrici a contatto con gli alimenti devono resistere alle alte temperature durante la pulizia e la disinfezione.
- Tutti i componenti a contatto con i fluidi devono essere conformi alle norme alimentari e alle disposizioni di legge.
- L'ampia gamma di additivi utilizzati nell'industria alimentare comporta diversi requisiti di dosaggio. Gli additivi alimentari si differenziano per densità, viscosità e proprietà reologiche. Anche i requisiti di variabilità e precisione variano.

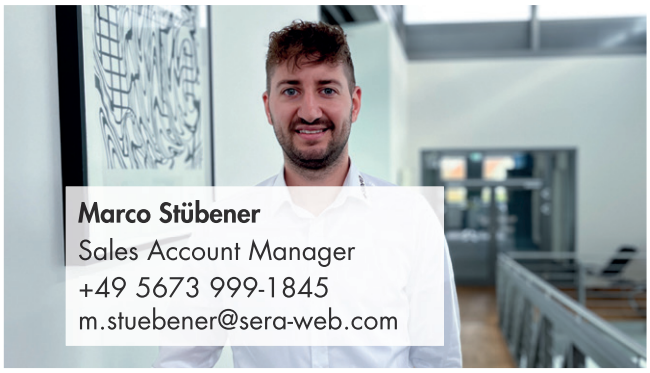
Pompe igieniche sera: la soluzione per ogni singola applicazione

- **Finitura superficiale:** componenti in acciaio inossidabile lisci ed elettrolucidati impediscono l'adesione di residui e facilitano la pulizia.
- **Conformità dei materiali:** materiali idonei al contatto con gli alimenti secondo il regolamento (CE) 1935/2004, il regolamento (CE) 10/2011 e la FDA.
- **Collegamento sicuro al processo:** scelta tra raccordi Tri-Clamp o raccordi a vite per tubi del latte per la massima igiene.
- **Adattamento della ricetta:** ampi campi di regolazione consentono dosaggi dipendenti dalla ricetta.
- **Forze di taglio ridotte:** le pompe peristaltiche consentono un trasporto delicato del fluido.
- **Integrazione nel processo:** i collegamenti flessibili e il collegamento sicuro al processo facilitano l'integrazione negli impianti di produzione esistenti.
- **Varietà di fluidi:** dosaggio di fluidi altamente viscosi e contenenti solidi con la pompa peristaltica **sera**.



I vostri referenti

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

F5-2005-01 Dosaggio degli additivi alimentari IT 09/2025 **sera** è un marchio registrato della **sera GmbH**.
Con riserva di modifiche. **sera** non si assume alcuna responsabilità per errori o refusi.