

Technologie des émulsifiants pour une production améliorée

—
Granulation

bredol®

Nouryon



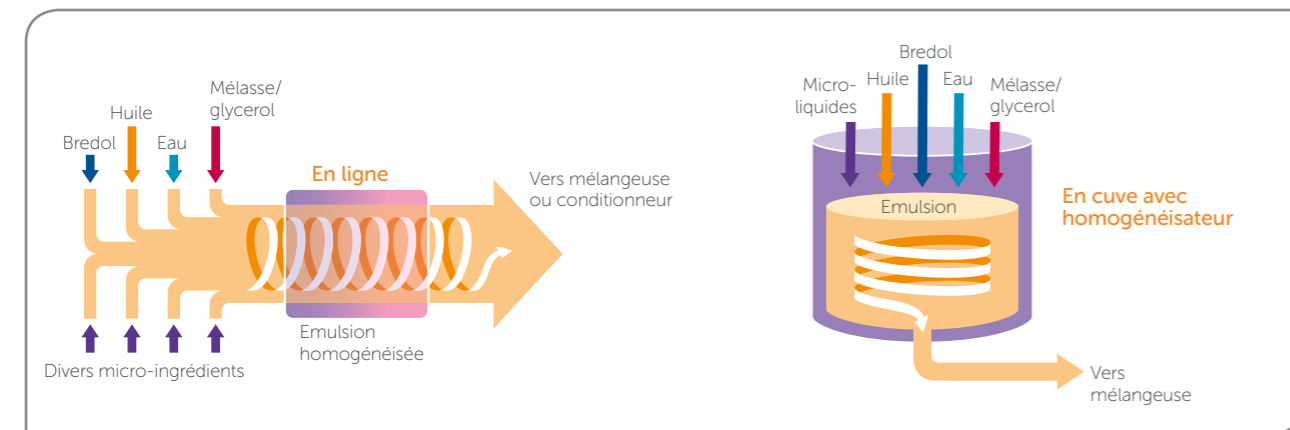
Des coûts de production optimisés grâce à la technologie des émulsifiants Bredol

Les émulsifiants Bredol permettent d'obtenir des gains économiques dans la production d'aliments solides par granulation

Ce concept technologique autorise une plus grande souplesse dans le choix des liquides et des matières premières solides sans difficultés particulières en production. Cette technologie permet un passage facilité dans les matrices avec moins de frictions et une consommation d'énergie réduite. Les granulés sont de qualités régulières et avec un taux d'humidité stable. Une des clés du succès réside dans la possibilité d'obtenir un mélange homogène des composants liquides grâce aux propriétés émulsifiantes puissantes du Bredol.

L'utilisation de composants liquides est facilitée en présence d'émulsifiant Bredol. Les huiles, les graisses, l'eau ... l'ensemble des ingrédients liquides sont intimement mélangés, répartis et absorbés de façon homogène dans la farine, permettant une production plus aisée. L'introduction de produits de forte viscosité, tels que mélasse et glycerol, est facilitée. La dispersion ou la dissolution des micro-ingrédients sont améliorées entraînant leurs meilleures utilisations, les pigments en sont un bon exemple. L'addition de Bredol peut se faire en mélange en ligne ou via une cuve avec homogénéisateur.

Exemples de concepts de mélange de liquides



Essais poulets (42 jours) avec ajout d'eau

	contrôle +2% Eau	Bredol 683 +2% Eau
% Humidité aliment produit	12.5	13.5
Poids carcasse, g	2321 a	2312 a
consommation journalière, g	90.8 a	90.5 a
Indice de Conversion	1.762 a	1.760 a

p < 0.05 Source: université de Leuven, Belgique, 2004.

Le taux d'humidité plus élevé dans le groupe Bredol n'a pas affecté les paramètres de consommation et de croissance.

Analyse microbiologique de l'aliment poulet après 2 mois de stockage

	contrôle +2% Eau	Bredol 683 +2% Eau
% Humidité Aliment produit	12.5	13.5
Bact. Anaérobies cfu/g	4700	2000
Moisissures cfu/g	850	<150

Aucune augmentation des données microbiologiques malgré un taux d'humidité plus élevé dans le groupe Bredol.

Avec émulsifiant Bredol

Mélange homogène d'eau et d'huile

Mélange homogène des liquides uniformément répartis et absorbés dans la farine

Miscelles d'émulsion eau dans huile

Farine parfaitement conditionnée

Passage en matrice amélioré à température régulière

Durabilité maîtrisée des granulés, gélatinisation de l'amidon régulée, moins de fines et meilleure répartition des nutriments

Amélioration de la stabilité de l'humidité due au phénomène d'encapsulation

Traditionnel sans Bredol

L'eau et l'huile restent séparées

Mottage dans la farine dû à une répartition non uniforme des liquides

Eau et huile ajoutées restent séparées

Farine partiellement conditionnée

Risques de surchauffe et blocage

Irrégularité de la qualité et des valeurs nutritionnelles des granulés

Evaporation de l'humidité en surface lors du refroidissement

Exemple de résultats en production – simple granulation

Essais	Bredol ppm	Eau % ajouté	Huile % en mélange	Ampérage presse	Tonnes par heure	Durabilité	Humidité Farine	Humidité granulé
Contrôle	0	1.0	0.5	375	18	96.2	13.5	11.4
Bredol	500	1.0	0.5	355	20	96.5	13.5	12.4

Dans l'essai Bredol : moindre consommation énergétique et 11% d'augmentation de capacité de production. Donc amélioration du rendement de production et obtention de l'humidité finale demandée.

Pour nous contacter directement pour l'obtention d' informations plus détaillées et demande d' échantillon: bredol@nouryon.com

USA and Canada

Global Headquarters
Chicago, USA
T +1 312 544 7000

China

Regional Headquarters
Shanghai, China
T +86 21 2220 5000

Europe

Regional Headquarters
Stenungsund, Sweden
T +46 303 850 00

South America

Regional sales office
Itupeva, Brazil
T +55 11 4591 8938

South East Asia

Regional Headquarters
Singapore
T +65 6635 5183

Middle East

Regional sales office
Dubai, United Arab Emirates
T +971 4247 1500

Central America and Caribbean

Regional sales office
Mexico City, Mexico
T +52 55 5261 7895

India

Regional sales office
Mumbai, India
T +91 22 6842 6700

Russia

Regional sales office
Moscow, Russia
T +7 495 766 1606

Products mentioned are trademarks and registered in many countries.

The information presented herein is true and accurate to the best of our knowledge, but without any guarantee unless explicitly given. Since the conditions of use are beyond our control, we disclaim any liability, including patent infringement, incurred in connection with the use of these product data or suggestions.

The development of emulsifier technology is a continuous process within Nouryon and the company is the owner of patents in many countries. It is the policy of Nouryon to enforce these patent rights and, accordingly, Nouryon is actively monitoring the industry for infringement and is in the front line when it concerns feed and food health & safety as well as environmental care. The quality system is based on HACCP principles and is FAMI-QS certified.

FAMI^{qs}

We are a global specialty chemicals leader. Markets worldwide rely on our essential chemistry in the manufacture of everyday products such as paper, plastics, building materials, feed, pharmaceuticals and personal care items. Building on our nearly 400-year history, the dedication of our 10,000 employees, and our shared commitment to business growth, strong financial performance, safety, sustainability and innovation, we have established a world-class business and built strong partnerships with our customers.

We operate in over 80 countries around the world and our portfolio of industry-leading brands includes Bredol.

For more information visit bredol.com

Nouryon