

# MGT PROCESS DAIRIES

## กระบวนการผลิตนมและผลิตภัณฑ์จากนมของ MGT





### **นมพาสเจอร์ไรซ์และนมเติมรส ( Pasteurized and Flavor Milk)**

นมพาสเจอร์ไรซ์ทั่ว ๆ ไปจะมีอายุบนหิ้งอยู่ประมาณ 10-12 วัน โดยการใช้กรรมวิธียืดอายุ สามารถยืดอายุของนมบนหิ้งออกไปเป็น 25 วันได้กรรมวิธีและขบวนการของ MGT ที่ใช้เทคโนโลยีขั้นสูงสามารถให้ผลประโยชน์แก่ลูกค้าได้มาก นมพาสเจอร์ไรซ์สามารถผลิตได้ในรูปแบบต่าง ๆ กันเช่น Whole Homogenized Milk, Skimmed Milk, Flavored Milk และอื่น ๆ นมพาสเจอร์ไรซ์สามารถบรรจุในขวด, กล่องหรือถุงก็ได้



### **ชีสแข็งและกึ่งแข็ง (Hard Cheese and Semi Hard Cheese)**

ชีสแข็งส่วนมากจะถูกบีบกดในขณะที่ผลิตเพื่อลดความชื้นลง เมื่อนานเข้าชีสเหล่านี้ จะแข็งและแน่นขึ้นและเหนียวหนืด ชีสกึ่งแข็งจะผ่านขบวนการผลิตที่สั้นกว่าและส่งผลในลักษณะที่ยังสดอยู่ ชีสทั้งหมด ส่วนมากจะเป็นอาหารว่างอย่างดีและทำ Sandwiches และยังสามารถหุงหรือ Cook ได้โดยไม่กลายเป็นไขมันหรือน้ำมัน ชีสแข็งมักจะมีอายุบนหิ้งยาวนานกว่าชีสเหลว ชีสจะบรรจุในไซโลหรือเป็นแผ่นที่ห่อด้วยกรรมวิธีสุญญากาศในพลาสติก



### **โยเกิร์ต (Yogurt)**

เป็นผลิตภัณฑ์นมที่ถูกหมักมาแล้ว ซึ่งให้คุณประโยชน์ทางโภชนาการสูงกว่านมต้นทางมาก



### **Spreadable Cheese**

เป็นชีสที่อ่อนนุ่มสะอาดซึ่งมีเนื้อเป็น Cream เรียบนุ่มสามารถทาขนมปังหรือ Chacker ได้ง่ายหรือผสมกับผลไม้หรือผักต่าง ๆ ได้ ผลิตภัณฑ์บรรจุในถุงพลาสติกหรือกล่องพลาสติกได้



### **Cooling And Storage Tanks**

ออกแบบให้ลดอุณหภูมินมลงอย่างรวดเร็ว หลังจากการ Milking นมตามมาตรฐานของ นานาชาติมีขนาดความจุตั้งแต่ 500 ลิตรถึง 40,000 ลิตร



### **Powder Mixers**

ใช้สำหรับการผสม Power เช่นนม, โกลโก้, น้ำตาล และ Stabilizer กับนมหรือน้ำในขบวนการผลิต Reconstruct Milk, lavored Milk, Yogurt, Ice Cream และอื่นๆ มีขนาด ตั้งแต่ 500, 1000, 2000 ลิตร



### **Cream Separator (ชุดแยกครีม)**

ใช้แยกครีมออกจาก Whole Milk ซึ่งเป็นการควบคุมไขมันในผลิตภัณฑ์นม MGT Separator มีขนาดตั้งแต่ 300 ล./ชม. ถึง 1500 ล./ชม. เป็นชนิด และ Close Type มีขนาดตั้งแต่ 2000 ล./ชม. ถึง 10000 ล./ชม. Separator จะเป็นแบบ Automatic Discharge



### **Homogenize**

ใช้เพื่อป้องกันการแยกตัวของ Cream โดยการแยกครีม Globules ให้เป็นชิ้นเล็กมาก ๆ MGT Homogenize มีได้ทั้งแบบ Single หรือ Double Homogenize Stages Dampers และ Pneumatics by-pass วาล์ว มีให้เลือกจาก ขนาด 3000 ถึง 10000 ล./ชม.



### **Homogenize**

ใช้เพื่อป้องกันการแยกตัวของ Cream โดยการแยกครีม Globules ให้เป็นชิ้นเล็กมาก ๆ MGT Homogenize มีได้ทั้งแบบ Single หรือ Double Homogenize Stages, Dampers และ Pneumatics by-pass วาล์ว มีให้เลือกจาก ขนาด 3000 ถึง 10000 ล./ชม.



### **Insulated Tanks**

ใช้เพื่อพาสเจอร์ไรส์นม, ซอสครีม และ ไอศกรีม ถึงจะมี Insulated Layers และสามารถมี Double Jackets ได้เพื่อทำ Heating หรือ Cooling พร้อมชุดควบคุมซึ่งมอเตอร์เกียร์และ Drain Butterfly วาล์วมีให้เลือกตั้งแต่ขนาด 400 ถึง 5000 ล./ชม.



### **เครื่องบรรจุขวด**

เพื่อใช้บรรจุผลิตภัณฑ์ของเหลวใส่ขวดเช่น นม, โยเกิร์ต, น้ำผลไม้และน้ำ MGT มีให้ทั้งแบบ กึ่งอัตโนมัติและอัตโนมัติสมบูรณ์แบบสำหรับขวดที่หลากหลายรูปทรงและหลายขนาดบรรจุได้ตั้งแต่ 600 ถึง 3000 ขวด/ชม. รวมทั้ง Cap Feeder, Cap Closer และระบบพิมพ์วันที่



### **Cup Filling Machine**

ใช้บรรจุผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลว และกึ่งของเหลวในถ้วย มีให้ทั้งแบบกึ่งอัตโนมัติและอัตโนมัติพร้อมทั้งฝาปิดในถ้วยที่มีรูปร่างหลากหลาย สามารถทำได้ตั้งแต่ 600-4000 ถ้วย/ชม. รวมทั้ง Piston Fillers System Foil Feeder, Hot Seal System และระบบการพิมพ์วันที่



### **Ice Cream Freezer**

ใช้ในขบวนการผลิตและ Freezing Ice Cream ให้ได้อุณหภูมิที่ต้องการ MGT Ice Cream Freezer มีขนาดตั้งแต่ 20-800 ล./ชม.



### **Batch Pasteurizer**

ใช้ในการผลิตและ Pasteurized ที่มีขนาดเล็ก สำหรับนม, โยเกิร์ต, และ Cheese ประกอบด้วยระบบ Heating, Agitators และมีมอเตอร์ Gear พร้อมชุด (Control Board) MGT Pasteurize มีให้เลือกตั้งแต่ 400 ถึง 2000 ลิตร



### **Ripening Room**

ใช้เพื่อกักเก็บ Hard Cheese ให้ได้อุณหภูมิตามต้องการ



### **Butter Churn**

ผลิตเนยจาก Cream MGT Butter Churn มีขนาดให้ตั้งแต่ 12 หรือ 32 ลิตร

## **MGT Process Dairy**

MGT Process เป็นแผนกหนึ่งใน MGT Liquid Process System ในกลุ่มของบริษัทที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะในการวางแผน, ออกแบบและก่อสร้างโรงงานผลิตนมและอาหาร

MGT Process เสนอ Turn Key Solution สำหรับขบวนการผลิตนมและอาหารโดยเฉพาะการสร้างโรงงานในอุตสาหกรรมผลิตนมและอาหารประกอบด้วย

- Whole และ Skimmed Milk
- ESL Milk
- Flavored Milk
- Yogurt (Stirred and Set, Flavored)
- Soft Cheese และ Hard Cheese
- Cream และ Butter
- Ice Cream

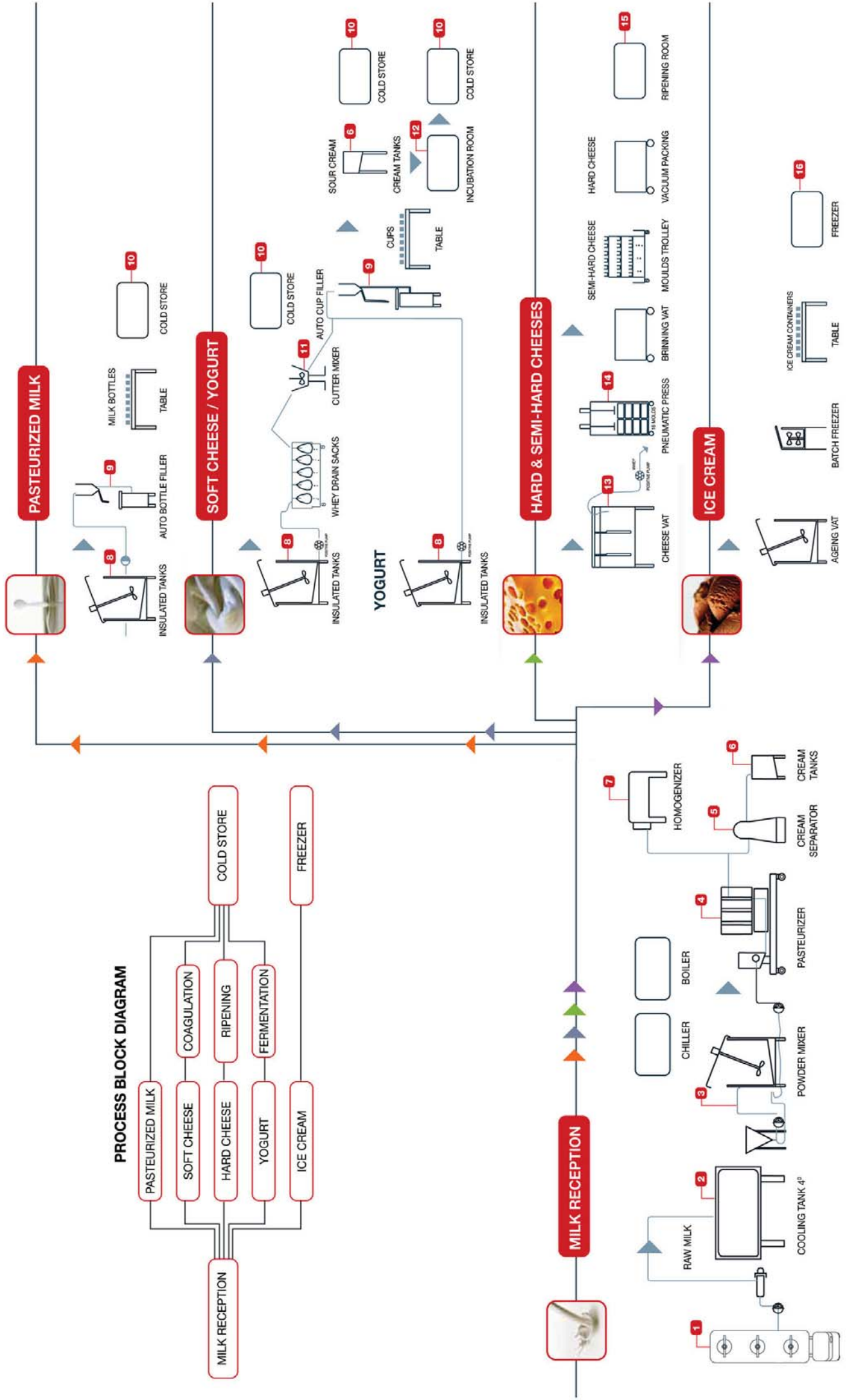
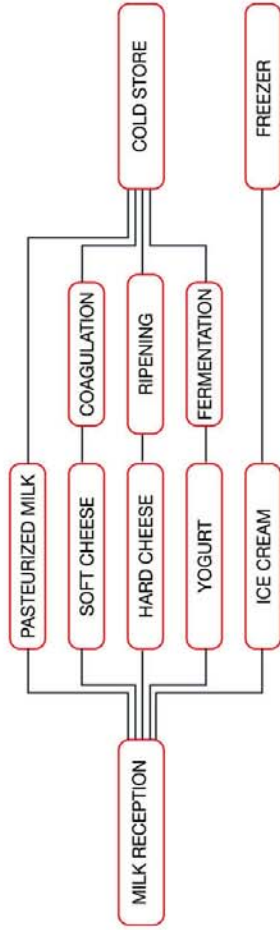
MGT เสนอ Process Solution แบบ Turn Key สำหรับ Dairy และ Food Processing Plant โดยการสำรวจเบื้องต้น,วางแผน, ออกแบบอย่างละเอียด, ผลิตอุปกรณ์ต่าง ๆ ในโรงงานผลิตนมทุกชิ้นส่วน การติดตั้งและการส่งมอบ การฝึกอบรมให้ลูกค้า (Technical Technological ) บริการหลังการขาย

ลักษณะพิเศษของขบวนการผลิตของ MGT Process สำหรับ Dairy ประกอบด้วย

- Cooling และ Processing Tanks
- Mixing system
- Pasteurized
- Cream Separator
- Homogenize
- Filling Machines
- Processing Equipments
- Cheese Vatch
- Cheese Mixers
- Yogurt Fermentation Tanks
- Ice Cream Freezers
- Dairy Laboratory Equipment and Devices

ด้วยประสบการณ์กว่า 40 ปี ในการจัดหาและจัดสร้างโรงงานผลิต โรงงานในอุตสาหกรรมอาหารไปทั่วโลก บวกกับเทคโนโลยีระดับ State of The Art MGT จึงสามารถสนองต่อความต้องการของลูกค้าได้อย่างดีเยี่ยมสมบูรณ์เสมอมา

### PROCESS BLOCK DIAGRAM

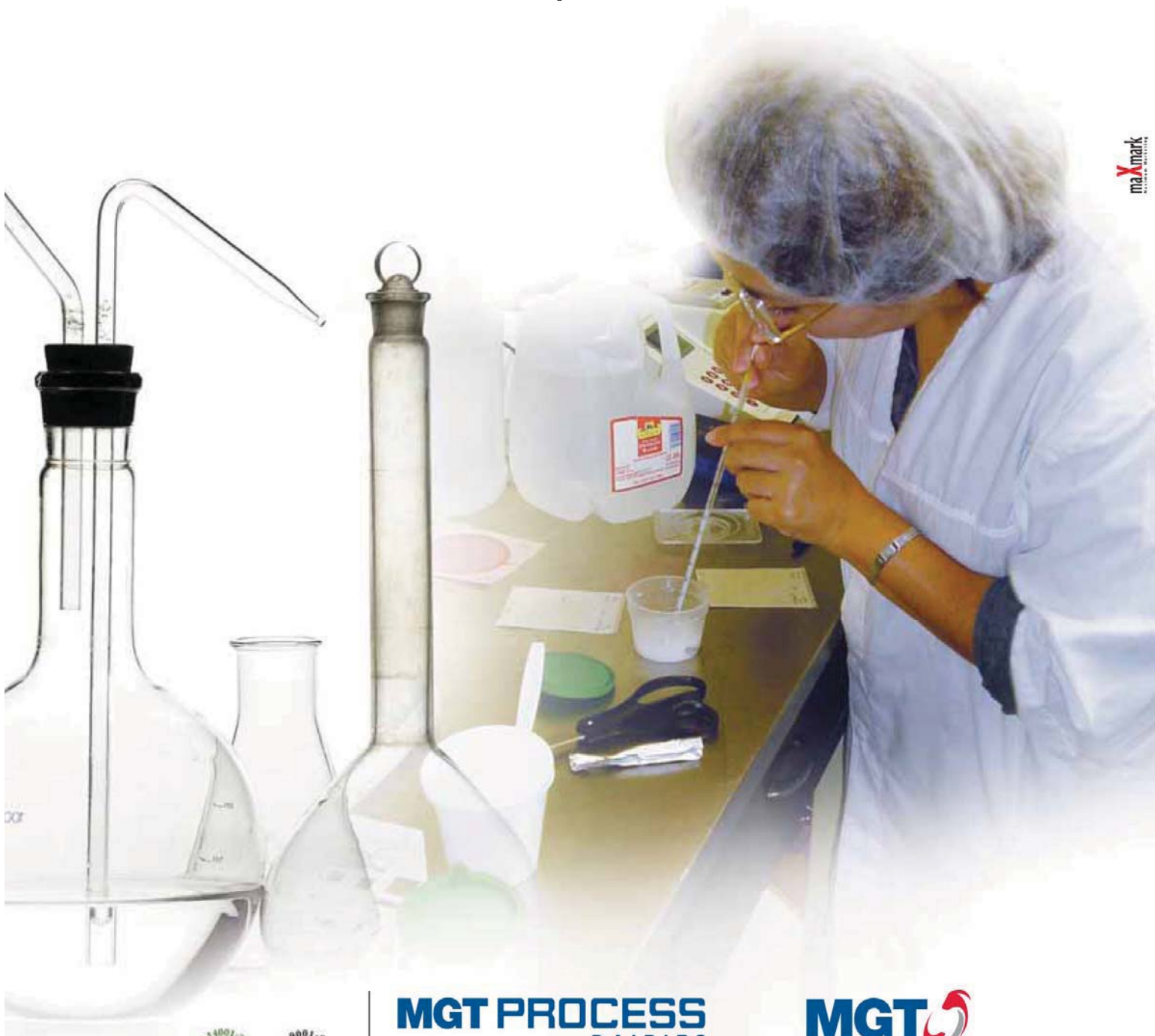


## การฝึกอบรมและ Know How

การฝึกอบรมทางเทคนิค :MGT จะจัดให้มีการฝึกอบรมด้านเทคนิคแก่วิศวกรของลูกค้าโดยฝึกอบรมในความรู้ด้าน เทคนิค, การซ่อมบำรุงรักษา ทบทวนรายละเอียดการออกแบบ และเอกสารต่าง ๆ การปฏิบัติงานและเดินเครื่องและระบบรวมทั้งเครื่องจักรแต่ละชนิด ขั้นตอนการทำความสะอาด รายการชิ้นส่วนอะไหล่

หัวหน้าวิศวกรของ MGT จะสอนอย่างเป็นขั้นตอนในการนำทีมช่างเทคนิคของเจ้าของโรงงานเพื่อให้การถ่ายทอดความรู้ในการเดินเครื่องและดำเนินงานการผลิต ไม่ว่าจะเป็นการเตรียมการต่าง ๆ เช่น Processing, Packaging ,Storage , Lab Test และระบบการทำความสะอาด

การบริการหลังการขาย MGT จะมีการให้บริการและช่วยเหลือลูกค้าหลังการขายเสมอ



maXmark  
MAINTENANCE



**MGT PROCESS**  
DAIRIES

**MGT**  
LIQUID & PROCESS SYSTEMS

MGT Ltd. POB 367, Industrial Zone Maalot, Israel 24952  
www.mgt.co.il, mgt@mgt.co.il, Tel: 972-4-9976212 Fax: 972-4-9976217

# MGT Liquid and process systems

## Profile

### สรุปบันทึกของระบบและขบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์เหลวของ MGT

ข้อดีผลประโยชน์ของ MGT ดังนี้

- มีความใกล้ชิดและเข้าใจอย่างถ่องแท้ในอุตสาหกรรมการผลิตนมและผลิตภัณฑ์จากนมอย่างครบถ้วนสมบูรณ์
- มีความยืดหยุ่นสูงมากและความสามารถในการทำงานในสถานที่ที่มีสิ่งแวดล้อมที่อยู่ห่างไกลความเจริญต่าง ๆ
- ปรับเปลี่ยนและดัดแปลงขบวนการผลิตและรายการพร้อมส่วนประกอบต่าง ๆ ให้ตรงตามความต้องการและเหมาะสมกับท้องถิ่นและตลาด
- สนองตอบต่อความต้องการและปฏิกิริยาของลูกค้าอย่างรวดเร็ว
- การจัดการเรียบง่ายไม่ซับซ้อนจึงทำให้มีประสิทธิภาพสูงและรวดเร็วสมบูรณ์ครบถ้วนในงานก่อสร้างโรงงานให้สำเร็จและส่งมอบให้ลูกค้า
- พวกเราเอาใจใส่ลูกค้าสูงมาก ความสำเร็จในทุก ๆ โครงการมีความสำคัญอย่างยิ่งสำหรับพวกเรา
- พวกเราเชื่อมั่นในความสามารถที่จะมีความยืดหยุ่นสูง และพวกเราเลือกแต่อุปกรณ์ที่ดีที่สุดให้ลูกค้าเท่านั้น ไม่ใช่ว่าจะเลือกให้ลูกค้า เพราะว่าเราผลิตสินค้าเหล่านั้น เท่านั้น
- โปรดทราบว่า บริษัทขนาดใหญ่ ๆ อย่างเช่น Tetra Pak ซึ่งต้องการขายเฉพาะสินค้าที่ผลิตขึ้นเองและ Packing ของตัวเองเท่านั้น และวัสดุในการหีบห่อของ Tetra Pak เท่านั้น แต่พวกเรานิยมให้ลูกค้าเลือกอุปกรณ์และระบบที่ลูกค้าคิดว่าดีที่สุดสำหรับลูกค้าเท่านั้น
- มีทีมงานในขบวนการผลิตและการติดตั้งที่เข้มแข็งมาก

# MGT Liquid and process systems



## Profile

### **Our customers:**

- Unilever
- Nestle
- Strauss Danone
- Tetra Pak
- Moody systems UK
- Coca Cola
- HP Israel
- HP Singapore
- Kerry ingredients UK
- Tnuva dairies
- Carlsberg
- Guinness
- Prigat
- Henkel
- CH2M Hill Singapore
- Gea Liquids
- Pepsico - Sabra Salads USA
- Tribe USA
- Various sizes dairies were constructed in the USA, Asia, Far East, Africa – All successfully installed and operate.