

# MGT PROCESS

CÁC NHÀ MÁY SỮA





## SỮA THANH TRÙNG VÀ SỮA CÓ HƯƠNG VỊ

Sữa thanh trùng có thời hạn sử dụng (ESL) từ 10-12 ngày. Với công nghệ kéo dài thời hạn sử dụng, thời hạn sử dụng có thể lên đến 25 ngày. Hệ thống chế biến sữa công nghệ cao do MGT cung cấp đem lại lợi ích cho khách hàng.

Sữa thanh trùng có thể chế biến thành: sữa nguyên kem đồng hoá, sữa tách kem, sữa có hương vị và các sản phẩm khác.

Sữa thanh trùng có thể đóng trong túi nhỏ, hộp cát tông, hoặc chai.



## PHO MÁT CỨNG VÀ BÁN CỨNG

Hầu hết các loại pho mát cứng đều được ép trong quá trình chế biến để hút hơi ẩm. Khi đã già, nó sẽ trở nên cứng, hăng và vụn hơn.

Các loại pho mát bán cứng chỉ qua quá trình chế biến ngắn và được cung cấp khi còn tươi.

Hầu hết các loại pho mát này đều rất ngon khi ăn với bánh snack và bánh kẹp, và rất nhiều loại có thể được nấu mà không trở nên dai và béo ngậy.

Pho mát cứng có xu hướng sử dụng lâu hơn pho mát mềm.

Pho mát được đóng thành lát hay thành cục trong gói nhựa chân không.



## SỮA CHUA

Sữa chua là sản phẩm sữa lên men, có lợi về dinh dưỡng hơn các loại sản phẩm khác. Sữa chua được chế biến theo 3 phương thức khác nhau: sữa chua khuấy, sữa chua kết đông, sữa chua uống. Có thể là sữa chua thường (tự nhiên) hoặc sữa chua hoa quả có thêm hương vị.

Công ty Chế biến MGT có thể cung cấp các hệ thống chế biến và đóng gói sữa chua đa dạng: cốc có phủ lá nhôm, chai nhựa hoặc thủy tinh, hoặc hộp các tông.



## VÁNG PHO MÁT

Pho mát tươi mềm có kết cấu kem mịn, có thể dễ dàng phết lên bánh mì, bánh quy giòn, hoặc trộn với rau và quả.

Có thể đóng gói trong cốc nhựa hay tuýp nhựa.



## KEM

Kem là một loại sản phẩm sữa ngọt, có lớp kem béo ngậy được làm đông, được sản xuất từ kem có hương vị và sữa, liên tục khuấy và trộn đều trong quá trình làm đông lạnh và thường chứa keo, trứng, hoa quả, hạt quả v.v

Hỗn hợp phải được đun nóng ở nhiệt độ thích hợp trước khi làm đông. Kem cần phải bao hàm ít nhất 10% chất béo, 3.5% đạm và có độ đậm đặc 36%.

Kem có thể đóng gói trong hộp nhựa.

## THIẾT BỊ CHẾ BIẾN CỦA MGT- CÁC NHÀ MÁY SỮA

CÔNG TY CHẾ BIẾN MGT là một nhánh của nhóm các công ty thuộc MGT Liquid & Process Systems, chuyên lập kế hoạch, thiết kế và xây dựng nhà máy chế biến sữa và thực phẩm quy mô vừa và nhỏ

CÔNG TY CHẾ BIẾN MGT cung cấp giải pháp chìa khóa trao tay cho các nhà máy chế biến sữa và thực phẩm:

- Khảo sát bước đầu ▪ Lập kế hoạch ▪ Thiết kế tổng hợp ▪ Sản xuất các bộ phận trong nhà của hệ thống chế biến sữa
- Lắp đặt và Đưa vào vận hành ▪ Đào tạo (Kỹ thuật, Công nghệ) ▪ Hỗ trợ hậu mãi

CÔNG TY CHẾ BIẾN MGT cung cấp giải pháp cho các quy trình chế biến sữa khác nhau bao gồm:

- Sữa nguyên và sữa tách kem ▪ Sữa ESL ▪ Sữa có hương vị ▪ Sữa chua (trộn và đông, có hương vị) ▪ Pho mát mềm ▪ Pho mát cứng ▪ Bơ kem ▪ Kem cứng

Một dây chuyền chế biến sữa điển hình của MGT sẽ bao gồm:

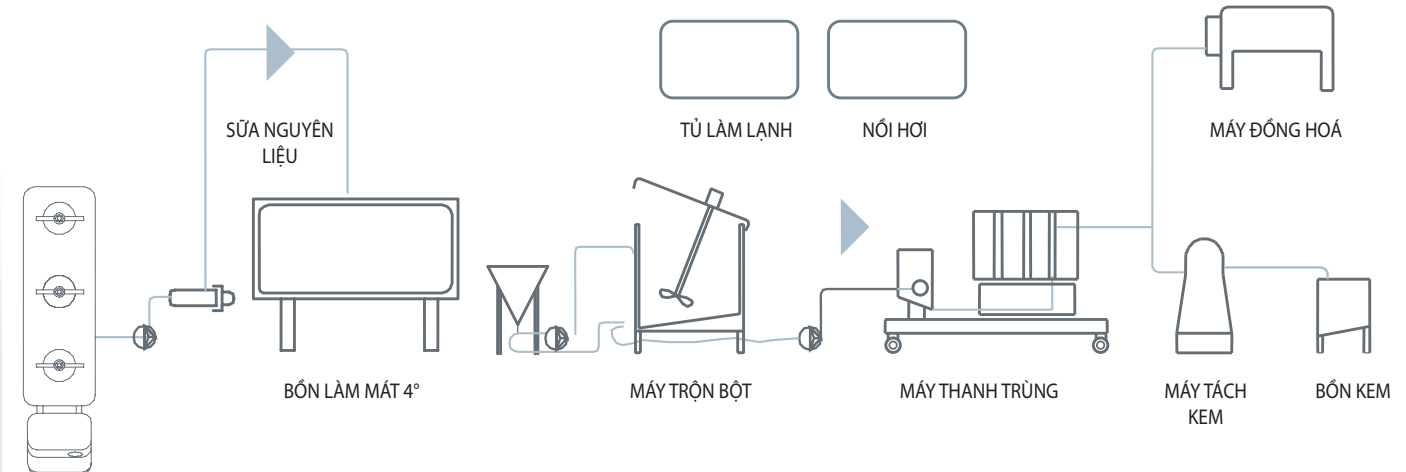
- Bồn chế biến và làm lạnh ▪ Hệ thống trộn ▪ Máy thanh trùng ▪ Máy tách kem ▪ Máy đồng hoá
- Máy chiết rót ▪ Thiết bị chế biến ▪ Bồn chứa pho mát ▪ Máy ép pho mát ▪ Máy trộn pho mát ▪ Bồn lên men sữa chua
- Máy làm đông kem ▪ Các thiết bị và dụng cụ thí nghiệm chế biến sữa.

Bằng việc kết hợp 40 năm kinh nghiệm xây dựng các nhà máy chế biến thức ăn trên toàn thế giới và sử dụng công nghệ tiên tiến nhất, Công ty Chế biến MGT cung cấp cho khách hàng những giải pháp tối ưu nhất thích hợp với những yêu cầu riêng biệt của khách hàng.

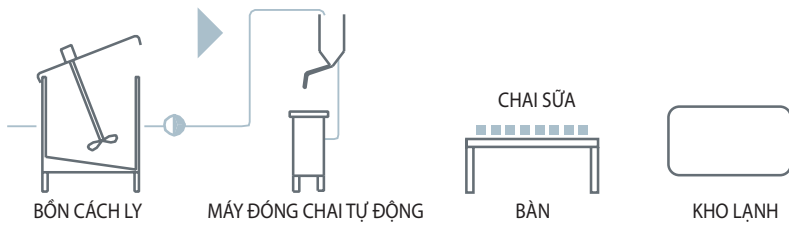
### BIỂU ĐỒ CHẾ BIẾN



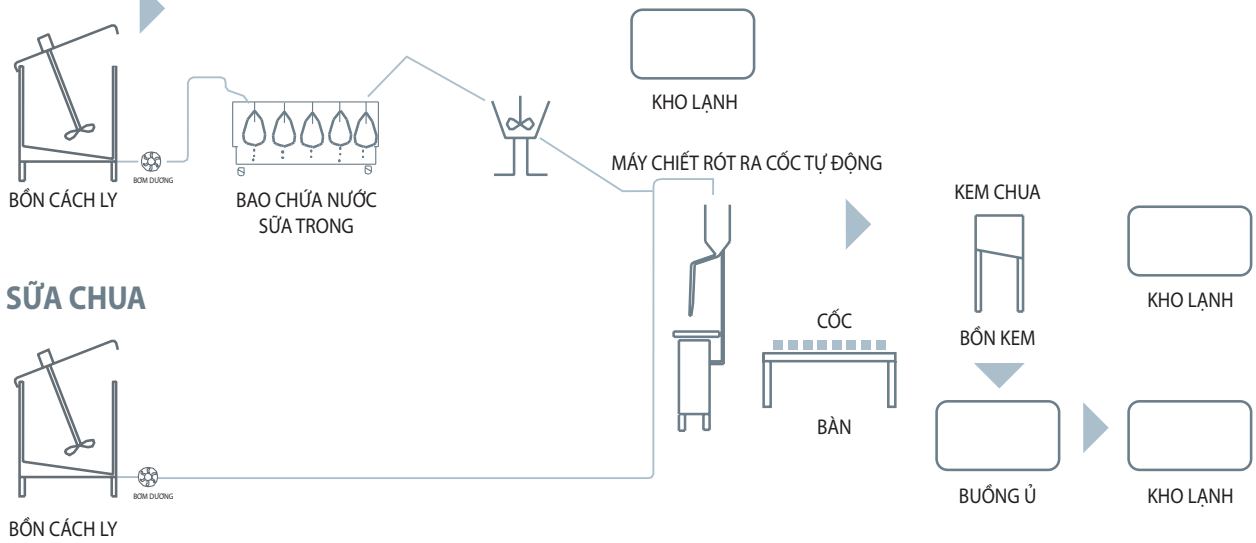
HỆ THỐNG TIẾP NHẬN SỮA



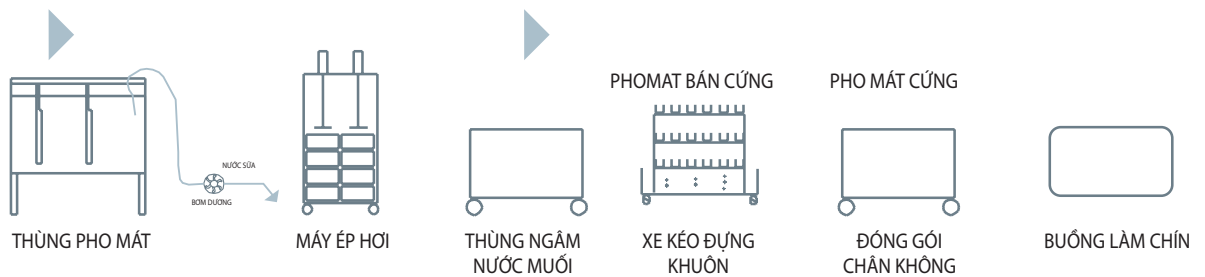
## SỮA THANH TRÙNG



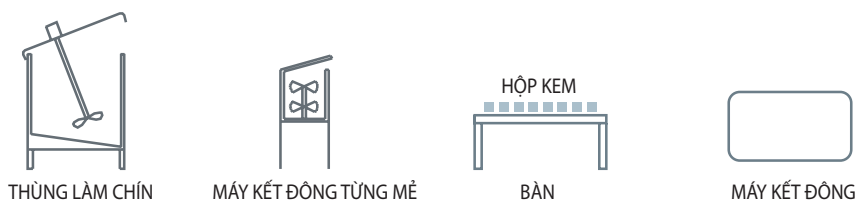
## PHO MÁT MỀM/ SỮA CHUA



## PHO MÁT CỨNG VÀ BÁN CỨNG



## KEM



### ► Bồn trữ và làm mát



Được thiết kế để làm mát sữa ngay sau khi vắt, theo tiêu chuẩn quốc tế. Có sẵn loại trữ lượng từ 500-40.000 lit.

### ► Máy tách kem



Dùng để tách kem khỏi toàn bộ sữa. Máy này cho phép kiểm soát được chất béo trong sản phẩm sữa. Loại và kích cỡ máy. Loại mở và khép kín: từ 300 L/h đến 1.500 L/h. Loại máy tách với công suất từ 2.000L/h – 10.000L/h sẽ được xả tự động

### ► Máy đóng chai



Dùng để chiết rót các sản phẩm như sữa, sữa chua, nước ngọt và nước vào chai. MGT cung cấp máy đóng tự động và bán tự động đối với các loại chai có kích cỡ khác nhau. Công suất từ 600-3.000 chai/h, bao gồm máy dán nắp, máy đóng nắp và hệ thống in ngày tháng.

### ► Máy thanh trùng theo mẻ



Dùng để thanh trùng lượng sữa nhỏ, để làm pho mát và sữa chua. Bao gồm hệ thống làm nóng, bộ trộn với mô tơ đĩa và bảng điều khiển. Máy thanh trùng theo mẻ có kích cỡ từ 400-2.000 lít.

### ► Máy trộn bột



Dùng để trộn các loại bột như sữa, bột cacao, đường và chất chống đông với sữa hay nước dùng để chế biến: sữa có hương vị, sữa chua, kem và sữa hoàn nguyên. Có sẵn loại trữ lượng 500, 1.000, 2.000 lít.

### ► Máy đồng hoá:



Được dùng để ngăn chặn việc đông kem bằng cách tách giọt kem thành các hạt rất nhỏ. Máy đồng hoá của MGT có loại một kỳ và hai kỳ, van điều chỉnh và van nén khí lắp theo mạch rẽ với kích cỡ từ 300- 10.000 L/h.

### ► Máy chiết rót vào cốc



Để chiết rót các loại sản phẩm lỏng hay bán lỏng vào cốc. MGT cung cấp máy chiết rót và dán nhãn tự động và bán tự động đối với các loại cốc có kích cỡ khác nhau. Công suất từ 600-4.000 cốc/h. Bao gồm hệ thống đổ bằng pit tông, máy dán lá nhôm, hệ thống dán nhãn nóng và hệ thống in ngày tháng.

### ► Phòng làm chín



Để trữ pho mát cứng ở nhiệt độ thích hợp

### ► Máy thanh trùng:



Loại PHE (Đĩa trao đổi đĩa nhiệt) là hệ thống quan trọng nhất đối với việc chế biến sữa. Máy thanh trùng của MGT có công suất từ 300 L/h đến 10.000 L/h được làm nóng bằng điện hoặc nổi hơi.

### ► Bồn cách ly



Sử dụng để bảo quản sữa thanh trùng, lên men sữa chua và kem chua, làm đông pho mát và làm già kem. Bồn có một lớp cách ly và có thể có vỏ bọc bồn để làm nóng hay làm mát, máy khuấy với mô tơ đĩa và van bướm dẫn. Kích cỡ từ 400 đến 5.000 lít.

### ► Máy làm đông kem



Để chế biến và làm đông kem tới nhiệt độ mong muốn. Máy làm đông kem của MGT có kích cỡ từ 20-80 L/h.

### ► Thùng đánh bơ



Chế biến bơ từ kem. Thùng đánh bơ của MGT có kích cỡ từ 12-32 lít.

## ĐÀO TẠO VÀ BÍ QUYẾT

**Đào tạo kỹ thuật:** Công ty Chế biến MGT tiến hành đào tạo đầy đủ về cơ khí, kỹ thuật và bảo dưỡng. Cung cấp bản vẽ kỹ thuật, các tài liệu số liệu kỹ thuật, hướng dẫn vận hành và bảo dưỡng máy, thủ tục lau chùi, làm sạch, phụ tùng thay thế dự bị và còn hơn thế nữa.

Kỹ sư trưởng của MGT sẽ đồng hành cùng với đội ngũ ở địa phương trong quá trình từng bước và sẽ thực hiện một khóa đào tạo hoàn chỉnh về vận hành hệ thống chế biến sữa

**Bí quyết kỹ thuật:** Công ty Chế biến MGT sẽ tiến hành khóa đào tạo đầy đủ về công nghệ và thí nghiệm, cung cấp các kiểm định thí nghiệm cho sữa nguyên liệu và các sản phẩm sữa, công thức sản phẩm, hệ thống vệ sinh cần thiết, hệ thống chế biến sữa và hơn thế nữa.

Kỹ thuật viên trưởng của MGT sẽ đồng hành cùng đội ngũ ở địa phương và sẽ từng bước tiến hành đào tạo hoàn chỉnh về tất cả các loại sản phẩm: Chuẩn bị, Chế biến, Đóng gói, Bảo quản, Kiểm tra thí nghiệm và Hệ thống vệ sinh.

**Dịch vụ hậu mãi:** Công ty chế biến MGT sẽ cung cấp dịch vụ hỗ trợ hậu mãi (về mặt kỹ thuật và công nghệ)



maXmark  
CORPORATION



**MGT PROCESS**  
CÁC NHÀ MÁY SỮA

**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