

TECNOLOGIA “WAVE” DE SANOVO

La solución definitiva en pasteurización

GENERAL

LA TECNOLOGIA “WAVE” es la nueva Tecnología en Pasteurización de SANOVO; es el primer sistema realmente innovador que puede atribuirse producir productos con vida de anaquel extendida y manteniendo al mismo tiempo las propiedades funcionales. LA TECNOLOGIA “WAVE” patentada por SANOVO es un sistema que expone el huevo líquido a ondas electromagnéticas generadas por un campo eléctrico. Bajo este proceso, las moléculas de agua apuntan en la misma dirección que el campo eléctrico. La reversión continua en la polaridad del campo eléctrico genera energía cinética, que a su vez crea un efecto de calentamiento. El calor se produce por fricción intermolecular, afectando las bacterias, pero no las propiedades funcionales.



Pasteurización tradicional



TECNOLOGIA “WAVE” DE SANOVO

LA TECNOLOGIA “WAVE” DE SANOVO, transfiere instantáneamente una tremenda cantidad de energía en una fracción de segundo. La energía se transfiere a la masa completa del producto, permitiendo un calentamiento uniforme. Como el producto se calienta directamente por la energía cinética, esto permite que el producto sea calentado justo bajo el punto de coagulación.

Con LA TECNOLOGIA “WAVE” DE SANOVO, el proceso puede lograr hasta 10 veces mayor inactivación bacterial, comparado con otros pasteurizadores, sin influir en las propiedades funcionales.

LA TECNOLOGIA “WAVE” DE SANOVO ha sido sometida durante más de dos años a numerosas pruebas en una planta procesadora comercial de Europa. Durante el tiempo real de prueba, se han recolectado datos, y el proceso ha sido refinado y optimizado. Con LA TECNOLOGIA “WAVE” DE SANOVO, las propiedades funcionales se han mejorado en un 20% en comparación con los resultados obtenidos con pasteurizadores tradicionales.

| | HUEVO ENTERO | YEMA DE HUEVO | CLARA DE HUEVO |
|-------------------------|--------------|---------------|----------------|
| Tiempo de Calentamiento | 0,3 seg | 0,3 seg | 0,3 seg |
| Temperatura de Entrada | 66°C | 65°C | 58°C |
| Temperatura de Salida | >73°C | >71°C | >64°C |



Velocidad y Uniformidad:

El calentamiento ocurre uniforme e instantáneamente (ultra rápido) a través de toda la masa de un material homogéneo. No se requiere de temperatura diferencial para forzar el calentamiento a través de la conducción desde la superficie hacia el centro, como ocurre en los procesos convencionales o de calentamiento infrarrojo. No existe tensión mecánica de los productos.

Contacto Físico:

La carga puede ser suministrada por electrodos, o transmitida por debajo o entre ellos. Las cadenas o cintas independientes no necesitan tocar nada, evitando así la coloración y contaminación de la superficie.

Control de Precisión:

El control de potencia se mide con precisión y puede ser grabado. Un medidor muestra constantemente la cantidad de energía aplicada para calentar el producto.

Respuesta Rápida:

El rango completo de control de potencia desde el mínimo hasta el máximo se recorre en segundos. Los ajustes surten efecto inmediatamente. El tiempo de retraso térmico es igual a cero. Los cambios automáticos en el nivel de potencia debido a las propiedades físicas o el tamaño de la carga son instantáneos.

SEGURIDAD Y SERVICIO

Todos los productos y sistemas de SANOVO han sido diseñados para cumplir con los estándares de seguridad de la industria.

Un equipo completo de servicio al cliente estará siempre disponible para ayudarle en la selección del programa de mantenimiento adecuado o de repuestos individuales.