

PRODUZIONE ALIMENTARE: Impianti per la produzione di carne frollata a secco

Case Study: Lavorazione della carne, stagionatura a secco e Direttiva UE 2024/1141

In sintesi

I processi di stagionatura a secco richiedono **condizioni ambientali rigorose**. Il **riutilizzo dell'aria è essenziale** per mantenere un controllo ambientale preciso e per raggiungere l'efficienza energetica, **ma richiede una pulizia continua** per eliminare i contaminanti microbici.

Il mercato

La carne e i formaggi stagionati, compresi quelli stagionati a secco, sono prodotti di alta qualità ottenuti attraverso processi di invecchiamento o stagionatura controllati.

Nella loro produzione, le variabili sono la **perdita di umidità** (critica per la consistenza e la stabilità del prodotto), **i livelli di pH** (per garantire la sicurezza microbiologica e lo sviluppo del sapore) e **l'attività enzimatica o microbica**, che contribuiscono agli aromi e ai profili di sapore caratteristici.



LA SFIDA

EHW e FIX, due importanti aziende di lavorazione della carne in Albania, hanno affrontato sfide significative nel garantire e mantenere la qualità e la sicurezza dei prodotti insaccati, all'interno degli impianti situati a Tirana, Durazzo, Porche e Paquin, soprattutto a causa dello sviluppo di muffe, difficili da debellare.

LA SOLUZIONE

Per affrontare queste sfide, UVL Albania, in collaborazione con Light Progress, ha introdotto una tecnologia avanzata di disinfezione UV-C specificamente progettata per l'industria della lavorazione della carne.

La soluzione proposta prevedeva l'installazione di dispositivi UV-C delle serie UV-FLOW e UV-REFLEX, progettati per eliminare in modo efficace le spore di muffa e altri patogeni.

È stato condotto un periodo di prova di 2-3 settimane, durante il quale i dispositivi UV-C sono stati installati e testati all'interno degli impianti dei clienti. Sia EHW che FIX, dotati dei propri laboratori microbiologici, hanno valutato rigorosamente l'efficacia dei dispositivi durante questo periodo.



I BENEFICI

Maggiore sicurezza del prodotto:

1 I nostri dispositivi hanno costantemente controllato il carico microbico durante tutta la produzione e la stagionatura, garantendo sicurezza e alta qualità.

Prolungamento della shelf-life:

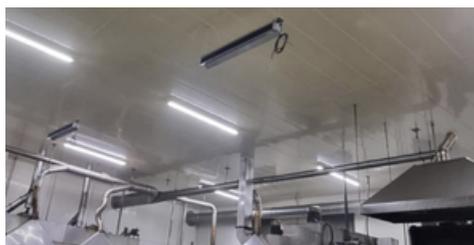
2 Oltre a controllare la carica microbica, i nostri sistemi estendono significativamente la shelf life riducendo la contaminazione superficiale e mantenendo un ambiente di stagionatura più pulito.

Vantaggio competitivo:

3 L'implementazione della tecnologia di disinfezione UV-C ha aggiunto valore ai nostri clienti, migliorando la reputazione del loro brand.

Norme di Riferimento

La **Direttiva UE 2024/1141** sottolinea l'importanza di mantenere condizioni igieniche durante la lavorazione, la conservazione e il trasporto della carne, **con la tecnologia UV-C esplicitamente riconosciuta come un metodo affidabile per la decontaminazione dell'aria durante le procedure di stagionatura a secco.**



LA NOSTRA ESPERIENZA



Con **decenni di esperienza nella tecnologia UV-C**, Light Progress ha sviluppato una approfondita conoscenza delle **specifiche esigenze dell'industria della lavorazione della carne.**

Il nostro team collabora strettamente con i clienti per **implementare soluzioni su misura** che migliorano sia l'efficienza operativa che la qualità del prodotto.

Dalla **selezione dei dispositivi all'installazione** e ai **test**, offriamo supporto completo **per garantire un'integrazione senza problemi in qualsiasi impianto.**

Le nostre soluzioni vanno oltre la gestione delle sfide legate al controllo microbico



Valutazione degli Ambienti



Committenza del Progetto



Installazione e Test

Introduciamo vantaggi operativi significativi, come la riduzione della necessità di frequenti manutenzioni degli impianti e del lavaggio e spazzolatura dei prodotti finiti, con un risparmio di tempo e risorse, senza compromettere gli elevati standard igienici.

L'implementazione dei nostri sistemi UV-C per il trattamento igienico dell'aria è un **processo semplice**, ma **altamente personalizzabile** per soddisfare le esigenze specifiche di ciascun impianto.

Iniziamo analizzando il tipo di ambiente—aree di lavorazione, celle frigorifere o stanze per la stagionatura a secco—effettuando valutazioni dei rischi e analizzando le condizioni ambientali.

Comprendere i modelli di flusso dell'aria, inclusi gli ingressi, le uscite e gli evaporatori (sia a flusso singolo che a flusso doppio), è fondamentale per ottimizzare la **posizione del sistema** e garantire una **massima efficienza di decontaminazione senza alterare** il flusso d'aria o la conservazione dei prodotti.

La dimensione dell'impianto è un altro **aspetto cruciale**. Utilizzando **software di calcolo avanzati**, **adattiamo le soluzioni UV-C** per coprire aree di dimensioni e volumi variabili. Gli spazi più grandi richiedono un numero maggiore di dispositivi o potenze più elevate, per **garantire una copertura completa e un controllo microbico efficace.**

Questo **approccio adattabile e facile** da installare sottolinea l'impegno di Light Progress nel fornire soluzioni integrate, innovative e affidabili, che mantengano i più alti standard igienici, migliorando al contempo la conservazione e la qualità della carne.

La nostra missione è elevare gli standard del settore e fornire agli operatori della lavorazione della carne gli strumenti necessari per operare in modo efficiente e sicuro.