

NEWS & TRENDS



Milk in Shape



YEARS



ALPMA



GERHARD SCHIER
Directeur de département
Techniques de process

*Chers clients ALPMA,
chers partenaires commerciaux,*

Quelle est la valeur du lait en tant que matière première ?

La globalisation est toujours plus dynamique, la compétition des prix est toujours plus dure, le volume de lait toujours plus important. Tous ces facteurs font que la production de produits laitiers est quasiment impossible à quantifier. À notre époque, il est primordial de valoriser le lait de manière optimale, jusqu'à la dernière goutte.

Notre ambition est d'apporter des conseils à nos estimés clients ALPMA, de leur montrer les possibilités technologiques de la création optimale de richesses et de les mettre en œuvre ensemble dans des projets.

C'est la garantie de l'avenir made by ALPMA. Je vous invite dès maintenant à vous forger une opinion du « State of the Art » des solutions d'ALPMA dans le nouveau numéro de News & Trends et de discuter de vos options lors d'un entretien personnel avec nos spécialistes en technologie et nos ingénieurs d'application. Nous nous en réjouissons par avance.

Sincères salutations

G. Schier

ALPMA fête ses 70 années d'existence: 2017 est une année spéciale pour ALPMA, et pas uniquement en raison d'Interpack.

Depuis sa création en 1947 par Gottfried Hain, la société ALPMA s'est développée au cours des soixante-dix dernières années pour devenir un leader du marché et de la technologie de son segment avec des clients répartis sur l'ensemble du globe et un portefeuille couvrant toute la chaîne de processus de la production de fromage. En conséquence, la présence d'ALPMA au salon interpack est particulièrement placée sous le signe de solutions nouvelles dédiées à tout « pour mettre le fromage en forme ».

Ainsi la machine à découper en portions **CUT 32**, totalement innovante grâce à sa technologie de mesure ultra-moderne, réduit à un niveau minimum les pertes liées au poids excédentaire des morceaux de fromage. Également présente à Düsseldorf, la mouleuse **FORMATIC** destinée au moulage de fromage à pâte pressée non cuite constitue une étape supplémentaire en permettant de mouler en continu le caillé de fromage à pâte pressée non cuite sous lactosérum, directement dans le moule à fromage.

La nouvelle machine de mise en boîte **Multise** fera également son entrée en avant-première sur le salon Interpack ; grâce à une servocommande ultra-moderne, elle permettra à l'avenir de basculer entre différentes formes à fromage de manière rapide et flexible. L'élément culinaire majeur de la présence d'ALPMA sur le stand C15, hall 14, c'est le bar CreamoProt : les visiteurs pourront déguster sur place les produits ALPMA conçus via le procédé CreamoProt d'ALPMA.

Plus de renseignements : interpack@alpma.de

Venez nous rendre visite

interpack

à Düsseldorf,
4-10 mai 2017
hall 14, stand C15

Techniques de process

Techniques de fromagerie

Techniques de découpe

Techniques d'emballage



Un petit-déjeuner comme on l'aime. Des tomates fraîches, des olives et des tranches de concombre et bien sûr : du fromage blanc. Le fromage blanc est depuis longtemps le numéro un des exportations en Europe, en Amérique du Nord et même en Australie. Grâce à son partenariat avec ALPMA, la fromagerie Özgazi a totalement restructuré son usine et a considérablement augmenté sa production de fromage blanc.



Serif Aktürk,
propriétaire et PDG

La fromagerie Özgazi est le plus grand fabricant d'Europe de fromage blanc de « type Feta » en boîtes. Dans sa fromagerie de 40 000 m², Özgazi produit chaque jour de 40 à 50 tonnes de fromage blanc en saumure; par an, la fromagerie transforme environ 80 millions de litres de lait de vache, 20 millions de litres de lait de chèvre et 4 millions de lait de brebis. En 2014, ALPMA a reçu la commande relative au projet à Etten-Leur, aux Pays-Bas. Pour Serif Aktürk, propriétaire et PDG d'Özgazi, l'élément décisif majeur fut qu'ALPMA soit en mesure de mettre en œuvre tous les processus de manière globale : depuis le conseil technologique en passant par les essais de production, l'ingénierie détaillée, la planification, la livraison et le montage, jusqu'à la mise en service et la formation des collaborateurs Özgazi sur place. L'objectif des concepteurs du projet ALPMA : affiner le lait et le rendre commercialisable jusqu'à la dernière goutte. L'efficacité des machines et des installations ALPMA permet à Özgazi d'assurer, entre autres, une production économique et automatisée

- de lait de fromagerie, dont la teneur en matières grasses et en protéines est ajustée à l'aide d'une installation MPC UF,
- de fromage à pâte molle UF avec des matières grasses du lait ou d'huile végétale, destiné à être rempli dans des gobelets
- de yaourt à boire « ayran »

- de yaourt salé et semi-solide
- de protéines de lactosérum et de CremoProt à partir de petit lait pour des fromages ou des yaourts à teneur réduite en matières grasses et
- de concentrés de perméat de lait ou de lactose à l'aide d'une installation RO facilitant le transport et la vente ultérieure.

À son tour, le fromage blanc est fabriqué sur un coagulateur de 59 mètres de long, doté d'une mouleuse haute performance AFE, d'un empileur automatique NEP, de lignes d'égouttage NEP et d'un retourneur de piles jusqu'au démoulage chez le client. La machine CUT 32 et une installation développée sur mesure pour la fromagerie Özgazi assurent l'exactitude au niveau du poids en compensant les différences de poids dans les boîtes de feta.

Les deux entreprises Özgazi et ALPMA sont parvenues à mettre en œuvre le projet dans le temps et le budget impartis tout en poursuivant la production, sans interruption sensible. Depuis mi-2016, Özgazi fabrique des produits fromagers et des produits laitiers d'un même niveau de qualité sur les machines et installations ALPMA, dont la performance peut être utilisée de manière flexible en fonction de l'état du marché.

Plus de renseignements : gerhard.schier@alpma.de

SYSTÈME DE BASSINES

Fromage à pâte molle en cuve

Les systèmes de bassines ALPMA sont aussi divers que les fromages qu'ils fabriquent. Et il n'est pas toujours facile de s'y retrouver. Voici les faits essentiels.

On peut diviser les systèmes de bassines en trois étapes d'automatisation.

Étape numéro un : des cuves individuelles, qu'il est possible de déplacer **manuellement** sur le sol, avec station de déversement motorisée.

Étape numéro deux : installations **semi-automatiques** : le caillé est préparé et découpé à la main, le vidage et le nettoyage s'effectuent de manière automatique.

Étape numéro trois : les grandes installations, dans lesquelles l'ensemble du processus se déroule de manière **totalement automatisée**.

Néanmoins, il est également possible de répartir les systèmes en fonction du nombre de fromages ou de moules à fromage, qui doivent être moulés dans la bassine.

- Dans le cas des « **micro-bassines** », les quantités de caillé sont fabriquées exactement pour un fromage et versées dans un moule.
- Dans le cas des « **mini-bassines** », une bassine remplit exactement un bloc-moules.
- Dans le cas de la « **combinaison micro-mini** », un adaptateur est mis en place dans une bassine et il répartit la quantité de caillé de telle sorte qu'après retournement, un moule se trouve rempli exactement avec chaque cellule de l'adaptateur.

- À son tour, le **système de bassine classique** alimente plusieurs blocs-moules, la plupart du temps de trois à six, à partir d'une bassine contenant du caillé. Lors du déversement, le petit lait et le caillé s'écoulent ensemble dans une trémie de moulage via une goulotte. Le petit lait s'évacue à travers les trous des blocs-moules et le caillé est réparti à la main dans tous les moules de manière aussi uniforme que possible.

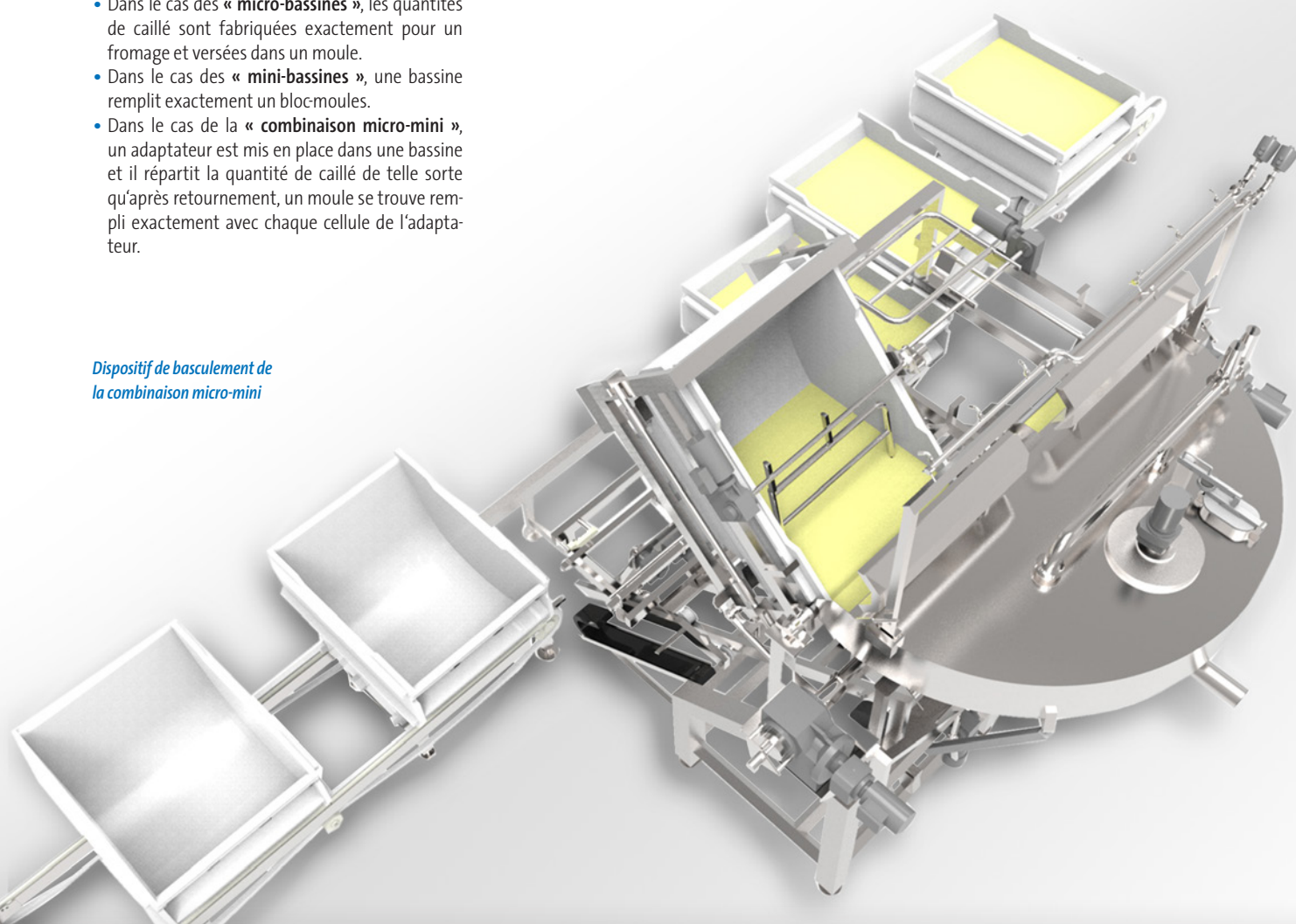
Cette opération manuelle ne permet pas des tolérances serrées au niveau des poids de fromage. En outre, le rapport exact nécessaire entre le volume de lait dans la bassine et la quantité de fromage et/ou de blocs-moules a pour conséquence que la bassine ne puisse généralement pas être remplie à son niveau maximal. Ainsi, le débit théorique du système de bassine n'est jamais totalement exploitée.

Pour pouvoir mettre en œuvre la capacité totale d'une production de fromage, les installations ALPMA prévoient le déversement de la bassine dans un réservoir-tampon et le moulage du caillé à l'aide d'une mouleuse (généralement une AFE). De cette manière, la bassine est toujours entièrement utilisée, le petit lait est extrait via un tambour d'égouttage et la précision du poids de moulage est considérablement améliorée par rapport à l'opération manuelle.

Quel système est désormais le meilleur ? La réponse est simple : cela dépend du fromage. Posez la question aux ingénieurs et techniciens ALPMA : ils trouveront la solution appropriée à chaque fromage.

Plus de renseignements : andreas.blin@alpma.de

Dispositif de basculement de la combinaison micro-mini



ASSISTANCE TÉLÉPHONIQUE 24H/24 – 7J/7

À votre service de jour comme de nuit

Niveau élevé de disponibilité et de productivité : c'est ce qui fait la renommée des machines ALPMA. Pourtant même les meilleures machines peuvent soudainement s'arrêter. Il s'agit alors de réagir rapidement et de remettre en route la production le plus rapidement possible.



+49 8039/401-555

Pour cela, ALPMA propose désormais une assistance téléphonique 24h/24 et 7j/7 au numéro : +49 8039/401-555. L'assistance téléphonique est disponible 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7. À n'importe quelle heure du jour et de la nuit, les techniciens de service ALPMA prennent en charge les problèmes des clients par téléphone et ils vous apportent une éventuelle solution au plus tard le matin du jour ouvré

suivant. Le premier contact et la notification du problème restent gratuits. Si l'appelant nécessite une aide immédiate, ALPMA garantit un rappel immédiat par des spécialistes du service. Pour ce service en dehors des horaires de travail allemands, des frais sont facturés. L'assistance téléphonique 24h/24 et 7j/7 est une offre proposée à tous les clients ALPMA du monde entier. Quels que soient le lieu et le moment où vous avez besoin de nous, l'équipe de service d'ALPMA est prête à intervenir à tout instant... et toujours sur site.

Plus de renseignements :
klaus.ruppert@alpma.de



MENTION LÉGALES

Éditeur :
ALPMA Alpenland
Maschinenbau GmbH
Alpenstr. 39-43
83543 Rott am Inn, Allemagne

Tél : +49 (0)8039 401-0
Fax : +49 (0)8039 401-396

E-Mail: news@alpma.de
Website: www.alpma.de

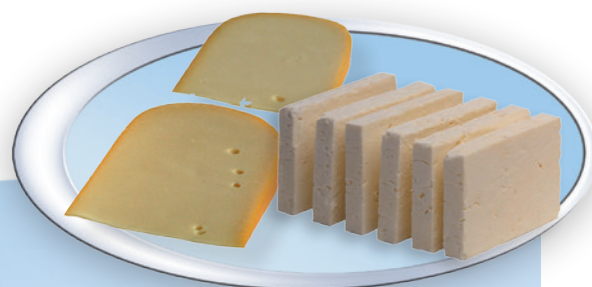
Responsable du contenu :
Gisbert Strohn

Rédaction : Agnes Betzl
et les différents collaborateurs
des départements respectifs

Graphisme et Réalisation :
Schell&Partner Kommunikation,
80469 München, Allemagne

DEUX EN UN

ALPMA CombiCUT



- **Diversité des fromages :**
moins de 5 min pour transformer des demi-meules de gouda en barres de cheddar

- **Flexibilité** pour la quantité à diviser en raison de la coupe unique

- **Diversité des consistances** grâce à la technique de découpe à ultrasons

- **Adaptation aux** lignes de production petites et moyennes

Plus de renseignements :
robert.zosseder@alpma.de