

NEWS & TRENDS



FRANK EBERLE
Directeur Général

*Chers clients et chers
partenaires commerciaux,*

Nous vous donnons à nouveau rendez-vous ! Le salon Anuga FoodTec ouvrira ses portes à partir du 20 mars.

Pour ALPMA, il ne s'agit pas uniquement d'une formidable occasion de présenter ses tout derniers développements machines ; nous sommes également particulièrement heureux de convier les professionnels à un « voyage dans l'univers du fromage ». En tant que leader mondial du marché, nous développons des solutions innovantes pour des fromageries du monde entier, et c'est justement ce que nous voulons vous faire découvrir sur notre stand. Dégustez des spécialités fromagères du monde entier, qui sont fabriquées, découpées en portions et conditionnées sur nos installations, et parlez-nous de vos idées et concepts innovants et laissez-nous vous expliquer comment nous pouvons vous aider à conquérir de nouveaux marchés. Nous vous donnons également des informations sur nos prestations de service, disponibles 24h/24 dans le monde entier.

J'attends avec impatience votre visite !

Votre

ANUGA FOODTEC
20 AU 23 MARS
PAVILLON 10.2 | STAND E090/F109

LE LAIT DANS SA PLUS BELLE EXPRESSION :

ALPMA au salon Anuga FoodTec 2018



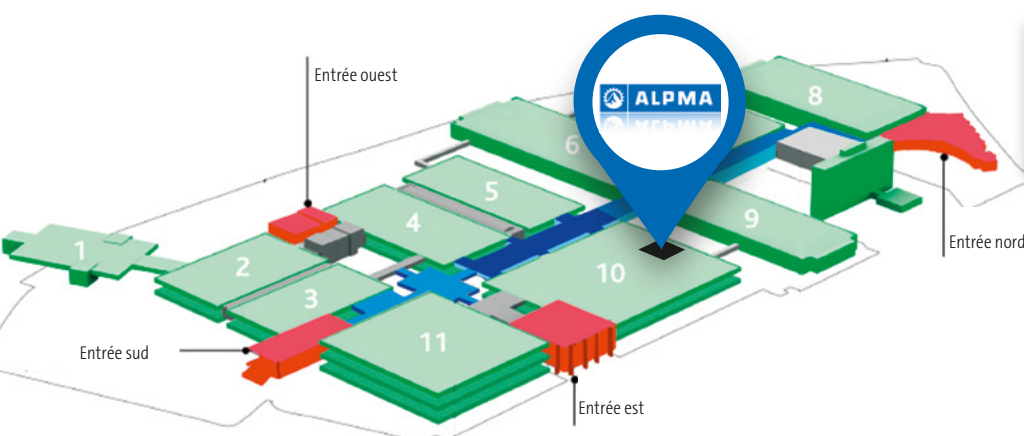
Du lait cru au fromage prêt à déguster : A l'occasion du salon Anuga FoodTec 2018 qui se tient du 20 au 23 mars, ALPMA présente son large portefeuille de solutions dédiées à la fabrication, à la transformation et au conditionnement entièrement automatisés des spécialités fromagères.

Le stand E090/F109 du hall 10.2 mettra en lumière, outre diviseur de morceaux **CUT 32**, des machines dédiées à la transformation ultérieure du fromage : comme par ex. le modèle **MAS 600**, une installation de salage à sec, qui assure le salage totalement automatisé des meules de fromage. Ou bien encore, l'installation d'essai multifonctionnelle, qui offre aux producteurs de lait la possibilité de tester des procédés liés au domaine de la technologie membranaire, comme par ex. l'ultrafiltration ou la nanofiltration. S'y ajoute également la mouleuse **FORMATIC**.

Lors d'une dégustation de fromages, les visiteurs du stand pourront se laisser convaincre par les produits savoureux qu'il est possible de produire avec les machines haute technologie d'ALPMA.

En outre, le fabricant de moules français Servi Doryl, sera présent sur le stand voisin avec sa gamme de moules à fromage, qui sont parfaitement adaptés à une utilisation dans les machines ALPMA.

Plus de renseignements : anuga.foodtec@alpma.de



Techniques de process

Techniques de fromagerie

Techniques de découpe

Techniques d'emballage



Efficacité sans compromis

Ce n'est pas seulement la passion du fromage qui unit ALPMA et la coopérative laitière française Laïta, c'est également la recherche de la qualité, du progrès et de l'efficacité.

Après conseils et intenses réflexions, Laïta s'est décidé, il y a deux ans, d'investir dans une installation membranaire ALPMA innovante pour le prétraitement du lait de fromagerie. L'usine fonctionne avec succès depuis le milieu de l'année 2017.

La ligne se compose d'une unité combinée de micro-filtration (MF) et d'ultrafiltration (UF) avec un polisher OI/ OI en aval. Le lait écrémé est stérilisé dans un système MF, puis fractionné en ligne en un concentré de caséine micellaire (MicCC) et en lactosérum idéal (lactosérum natif). Le concentré de MicCC a une teneur en caséine / protéine sérique d'au moins

90/10%. Laïta s'en sert pour standardiser le lait de fromage en caséine / protéine.

Le lactosérum idéal, à son tour, est une matière première parfaite pour la nutrition infantile. Il est séparé dans l'installation MF et traité ensuite – directement et sans stockage intermédiaire - au moyen d'une installation UF combinée avec un polisher OI/ OI pour produire un concentré de protéines sériques natives (WPC). Méthode innovante pour fabriquer un produit à valeur ajoutée et d'une grande valeur nutritionnelle à partir d'une matière première relativement peu coûteuse qu'est le lait écrémé. Dans une

autre étape du processus, Laïta transforme le WPC en CreamoProt ALPMA. Un procédé qui permet à Laïta de valoriser sa propre protéine sérique native et de l'utiliser pour ses propres produits.

Alternativement, un isolat de protéine sérique natif (WPI) peut être produit. Les perméats respectifs sont également traités, le perméat UF est concentré dans une installation OI en un concentré de lactose. Laïta utilise le perméat OI polishé récupérée pour le nettoyage en NEP, réduisant ainsi sa propre consommation d'eau.

Plus de renseignements : gerhard.schier@alpma.de

DES SUPERLATIFS DANS
« L'ÉTAT DU FROMAGE »

Le coagulateur le plus long au monde

Des forêts denses, de vertes collines, des lacs ravissants : voici le décor de l'État américain du Wisconsin. Un état, façonné par l'agriculture, dont les entreprises se sont spécialisées dans l'industrie laitière. « État du fromage », c'est comme cela que les Américains l'appellent avec admiration, car aucun autre État américain ne produit autant de fromages.

Grâce à ALPMA, le Wisconsin peut se targuer d'un superlatif supplémentaire : avec le coagulateur le plus long au monde.

Il y a trois ans, la fromagerie Saputo a décidé de moderniser son atelier de fabrication de fromage bleu d'Almena dans le Wisconsin. ALPMA s'est vu attribuer le marché, entre-temps la production a commencé.

Des chiffres impressionnants : la fabrication du caillé dans le coagulateur s'effectue sur une nouvelle distance record de 83 mètres. Sur environ 3 500 mètres carrés, le fromage est égoutté, découpé en portions, empilé, mis à température dans le tunnel de climatisation, retourné plusieurs fois, séparé, salé et piqué. La machine de piquage insère ses aiguilles dans quatre meules en même temps et insuffle au fromage l'air nécessaire pour déployer ses veines bleues dans son cœur. Ensuite, le fromage est à nouveau empilé et est affiné pendant maximum 60 jours avant d'être dépilé et emballé.

Une grande partie du fromage de type bleu de Saputo finit d'ailleurs par être broyée. Les américains aiment le « crumbled blue cheese » du Wisconsin, leur « État du fromage ».

Plus de renseignements :
axel.vonwardenburg@alpma.com



83 m

DÉCOUPEUSE-PORTIONNEUSE SC 90/HS

En plein dans le cœur !



Le fromage lui-aussi se bat contre le surpoids. La zone problématique de la meule de gouda : son centre. Certes, la vérité se trouve dans le juste milieu, mais sur le marché du gouda, cet adage n'a pas cours. Le marché est concurrentiel et très sensible au niveau des prix, chaque gramme compte.

Quiconque découpe une meule de gouda en segments le sait : le morceau découpé au centre est décisif en matière de profit et de perte. Dans le combat contre l'excédent de poids, ALPMA est parvenu à créer la rupture : la découpeuse-portionneuse SC 90/HS.

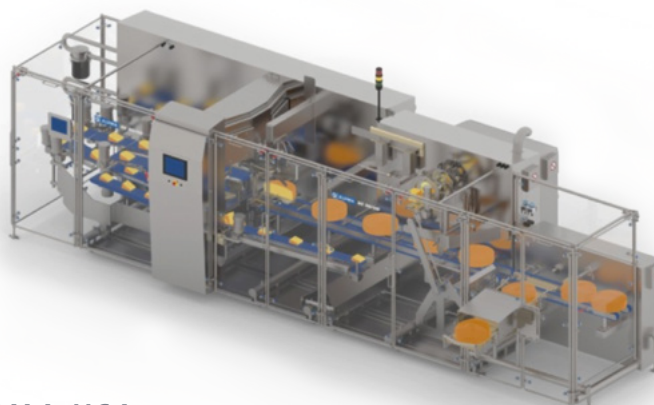
Le modèle SC 90/HS est intelligent et malin. Il détecte les zones problématiques de chaque meule de fromage. En fonction du poids, il décide de manière intuitive de la cote idéale du morceau découpé au centre. Parmi les quatre dimensions de tubes différentes (au lieu des deux auparavant), la SC 90/HS choisit toujours la bonne, qui permet d'assurer une découpe dans d'autres portions à poids conforme. Un rendement de matière maximal et des pertes minimales : la SC 90/HS trouve toujours le juste milieu pour un partage optimal d'une meule de fromage.

Pour prévenir dès le départ les pertes de rendement, la SC 90/HS contrôle tout d'abord la surdimension de chaque meule. Si la dimension correspond, la SC 90/HS enregistre le poids et déplace la meule de fromage sans contact et en douceur dans la position idéale pour le morceau découpé au centre. Ensuite, la SC 90/HS découpe la meule et le morceau découpé au centre sur deux pistes haute vitesse en portions égales. Au niveau de la cadence, ALPMA établit de nouvelles normes : la SC 90/HS découpe jusqu'à 150 segments par minute.

Une augmentation de performance non négligeable de 25 % par rapport au modèle précédent, la SC 80.

La découpe de segments de gouda n'a jamais été aussi avantageuse, le fromage n'a jamais été en contact avec si peu de pièces et jamais le nettoyage n'a été aussi simple. En matière de conditionnement, la SC 90/HS continue sur sa lancée innovante : la conception de la SC 90/HS permet un gain de place et de film, l'inséreur est plus précis que jamais. Le résultat : un segment de gouda d'un poids idéal, qui se glisse dans le film comme dans un costume sur mesure.

Plus de renseignements : robert.zosseder@alpma.de



ALPMA USA

Toujours plus proche du client

Lorsque l'on pense au fromage, on pense à la France, à la Hollande et à la Suisse. Mais qu'en est-il des États-Unis ? En réalité : nulle part ailleurs sur la planète, on ne produit autant de fromages qu'aux États-Unis. Ici aussi : lorsque l'on parle de production importante, les conseils de prévention et le support technique sont des facteurs décisifs. Une bonne disponibilité pour les clients, des temps de réponse courts et une assistance fiable : voici l'ambition de l'équipe de service ALPMA USA.



L'équipe de service ALPMA USA (de g. à d.):
Nick Iverson, Billy Lease, Axel von Wardenburg,
Chris Cheatham, John Zolper



Erich McKenzie, le spécialiste du service
ALPMA en Canada

En tant que leader mondial du marché dans les domaines des techniques de fromagerie, de procédés, de découpe et d'emballage, ALPMA s'est implanté depuis longtemps aux États-Unis. L'entreprise bavaroise est présente en Amérique du Nord depuis plus d'un demi-siècle ; depuis cinq ans, elle dispose de sa propre succursale à Milwaukee (Wisconsin). Depuis lors, ALPMA a poursuivi en permanence son ascension pour imposer sa puissance de service aux États-Unis. Quatre spécialistes du service s'occupent entre autres des pièces de rechange et de l'assistance technique des

clients d'Amérique du Nord. Sur la carte, Milwaukee se trouve au centre des États-Unis. Un emplacement idéal pour accéder rapidement à tous les clients ALPMA. Étant donné que le service ALPMA ne connaît aucune limite, ALPMA USA a également missionné le spécialiste du service Erich McKenzie au Canada. Cela permet à ALPMA d'être encore plus proche de ses clients d'Amérique du Nord et d'affirmer son engagement de qualité de service maximale.

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