



# Пастеризаторы

## Техническое описание

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72	Иваново (4932)77-34-06	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Сургут (3462)77-98-35
Астана +7(7172)727-132	Ижевск (3412)26-03-58	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)74-02-29
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Нижний Новгород (831)429-08-12	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Кемерово (3842)65-04-62	Новокузнецк (3843)20-46-81	Саратов (845)249-38-78	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Волгоград (844)278-03-48	Краснодар (861)203-40-90	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Вологда (8172)26-41-59	Красноярск (391)204-63-61	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Курск (4712)77-13-04	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Ярославль (4852)69-52-93

Пастеризатор – аппарат, предназначенный для нагревания вязких и жидких пищевых продуктов с целью избавления от бактерий. Продолжительность воздействия варьируется в пределах 15-30 минут, максимальная температура обработки составляет 60-70<sup>0</sup>С, при этом происходит уничтожение неспорозоносных бактерий. Пастеризации подвергают продукты, которые теряют свои свойства при нагревании до 75<sup>0</sup>С и выше, из-за чего их недопустимо стерилизовать. Таким образом, обрабатывают йогурты, молоко и кисломолочные напитки, пиво, соки, всевозможные соки и пасты. После пастеризации в них остаются бактериальные споры. Чтобы они не прорастали, необходимо соблюдать низкотемпературный режим хранения.

## Классификация пастеризаторов

По назначению различают несколько видов пастеризаторов: для молока, фруктовых и овощных соков, сливок, напитков, получаемых путем брожения (вино, пиво и т. д.), а также других продуктов, нуждающихся в термической обработке. По принципу действия различают следующие категории устройств:

Периодические пастеризаторы, еще их называют дискретными. Они нашли широкое применение в производстве соусов, кетчупов и других пастообразных продуктов.

Непрерывного действия – их используют преимущественно для обработки жидкостей: молока, соков, вина и прочих напитков.

В свою очередь по методу нагрева пастеризаторы подразделяются на септические (нестерильные) и асептические (стерильные). В последних используют два способа прогрева продуктов:

С помощью генератора пара (стерильного), который непосредственно используется для обработки жидких и пастообразных веществ. Их охлаждение осуществляется в вакуумных камерах.

Посредством теплообменного контура. В этих аппаратах охлаждение реализовано посредством секций регенерации или «обраткой» – холодной водой.

Одно из различий асептической пастеризации от септической заключается во времени воздействия, имеет значение и температура прогрева. Так,

стерильная обработка некоторых молочных продуктов может длиться всего 4 секунды, а септическая обработка йогурта – от пяти минут и более. Зачастую цикл пастеризации содержит дополнительные виды обработки, благодаря которым меняются свойства продукта. Речь идет о сепарации, гомогенизации, коррекции жирности и других способах воздействия на напитки и иную пищевую продукцию.



## Разновидности конструкций

Различают трубчатые, пластинчатые и скребковые пастеризаторы. Каждый из типов имеет свои особенности и преимущества:

Пластинчатые пастеризаторы. Предназначены для обработки жидкостей с низкой вязкостью, к ним относят соки, алкогольные и безалкогольные напитки, молоко.



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72	Иваново (4932)77-34-06	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Сургут (3462)77-98-35
Астана +7(7172)727-132	Ижевск (3412)26-03-58	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)74-02-29
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Нижний Новгород (831)429-08-12	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Кемерово (3842)65-04-62	Новокузнецк (3843)20-46-81	Саратов (845)249-38-78	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Волгоград (844)278-03-48	Краснодар (861)203-40-90	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Вологда (8172)26-41-59	Красноярск (391)204-63-61	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Курск (4712)77-13-04	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Ярославль (4852)69-52-93

сайт: [www.astera.nt-rt.ru](http://www.astera.nt-rt.ru) || эл. почта: [arf@nt-rt.ru](mailto:arf@nt-rt.ru)