

پنیر حلب ۴ کیلو مارلان



این واحد اصلی ترین و شاخص ترین واحد کارخانه جهت تولید پنیر فتا در انواع بسته بندی می باشد. شیر پاستوریزه دریافتی ابتدا از دستگاه مبدل حرارتی صفحه ای جهت گرم شدن تا دمای ۵۰ درجه سانتی گراد عبور داده شده و سپس به دستگاه UF انتقال می یابد. شیر در دستگاه UF تغلیظ گردیده و آب و لاکتوز آن جدا می گردد و سپس شیر تغلیظ شده فرموله شده و از دستگاه پاستورایزر و هموژنایزر عبور کرده و به تانک های کالچر وارد می گردد. در تانک های فوق عمل استارت زنی انجام و سپس با توجه به نوع بسته بندی به واحد مربوطه انتقال پیدا کرده و سپس جهت افت PH و لخته به گرمخانه وارد می گردد. در نهایت پس از رسیدن پنیر و تکمیل فرآیند به سردخانه منتقل می شود. این شرکت مجهز به چهار سردخانه بالای صفر با ظرفیت ۳۰۰ تن و یک سردخانه زیر صفر ۷ تن می باشد.