

# PRODUZIONE DOLCIARIA

- ✎ Tempi di essiccazione più rapidi
- ✎ Prodotti di alta qualità
- ✎ Costante clima di produzione per tutto l'anno

## Ambiente controllato

DST fornisce deumidificatori adattabili che possono essere personalizzati per garantire il perfetto clima per la produzione di cioccolato e altri dolci. L'aria essiccata assicura una produzione continuativa per tutto l'anno, senza il rischio di interruzioni o sprechi.

## Cioccolato

L'efflorescenza di grassi e zuccheri è un problema tipico durante le fasi di produzione e immagazzinamento. Entrambi i tipi di efflorescenza possono verificarsi sia poche ore dopo la produzione, sia durante l'immagazzinamento se la temperatura ambiente è troppo umida. L'umidità relativa (UR) non dovrebbe superare il 60% durante la produzione e l'immagazzinamento. L'uso di aria essiccata nei tunnel di raffreddamento di prodotti a base di cioccolato evita la formazione di condensa nel tunnel stesso e di conseguenza sui prodotti. In questo modo si migliora il livello di igiene, i prodotti non risultano appiccicosi e non aderiscono al nastro trasportatore.

## Rivestimento di zucchero

Durante la fase di rivestimento di zucchero è importante mantenere il controllo del livello di umidità. La qualità può infatti essere danneggiata se l'umidità ambiente è troppo alta, tanto che i prodotti tendono a incollarsi tra loro. Le stagioni umide causano un aumento del tempo di essiccazione, accrescendo quindi anche la durata della fase di rivestimento. La deumidificazione assicura una qualità e un tempo di essiccazione costanti durante tutto l'anno.

## Packaging

In caso di umidità le scatole e i vassoi si bloccano sul nastro trasportatore dei macchinari utilizzati nella fase di packaging. Il processo di packaging può essere migliorato usando aria essiccata che assicura che i prodotti non si arrestino sui macchinari o aderiscano agli involucri.



## Zucchero

Se l'umidità dell'ambiente è troppo alta, lo zucchero diventa appiccicoso o tende a dissolversi. Quando si immagazzinano grandi contenitori di zucchero sfuso è quindi bene controllare l'umidità dell'ambiente nei locali di conservazione. Nei silos per lo stoccaggio di zuccheri dovrebbe essere presente aria essiccata per evitare la formazione di condensa nel volume d'aria superiore.

## Installazioni DST

Arla, British Sugar, Cadbury, Cloetta Fazer Suklaa OY, Cykoria S.A., Unilever GmbH, Danisco Sugar, Knorr AG, Kraft Foods, Kraft General Foods, Malaco Leaf, Milko, Monkhill, Mars, Mars AG, Nestlé, Norrmejerier, Pontefract, Thayngen. **Vergani Secondo, Lindt, Icam, Loacker, Elah Dufour Novi**