

MGT PROCESS DAIRIES

กระบวนการผลิตนมและผลิตภัณฑ์จากนมของ MGT





นมพาสเจอร์ไรซ์และนมเติมรส (Pasteurized and Flavor Milk)

นมพาสเจอร์ไรซ์ทั่ว ๆ ไปจะมีอายุบนหิ้งอยู่ประมาณ 10-12 วัน โดยการใช้กรรมวิธียืดอายุ สามารถยืดอายุของนมบนหิ้งออกไปเป็น 25 วันได้กรรมวิธีและขบวนการของ MGT ที่ใช้เทคโนโลยีขั้นสูงสามารถให้ผลประโยชน์แก่ลูกค้าได้มาก นมพาสเจอร์ไรซ์สามารถผลิตได้ในรูปแบบต่าง ๆ กันเช่น Whole Homogenized Milk, Skimmed Milk, Flavored Milk และอื่น ๆ นมพาสเจอร์ไรซ์สามารถบรรจุในขวด, กล่องหรือถุงก็ได้



ชีสแข็งและกึ่งแข็ง (Hard Cheese and Semi Hard Cheese)

ชีสแข็งส่วนมากจะถูกบีบกดในขณะที่ผลิตเพื่อลดความชื้นลง เมื่อนานเข้าชีสเหล่านี้ จะแข็งและแน่นขึ้นและเหนียวหนืด ชีสกึ่งแข็งจะผ่านขบวนการผลิตที่สั้นกว่าและส่งผลในลักษณะที่ยังสดอยู่ ชีสทั้งหมด ส่วนมากจะเป็นอาหารว่างอย่างดีและทำ Sandwiches และยังสามารถหุงหรือ Cook ได้โดยไม่กลายเป็นไขมันหรือน้ำมัน ชีสแข็งมักจะมีอายุบนหิ้งยาวนานกว่าชีสเหลว ชีสจะบรรจุในไซโลหรือเป็นแผ่นที่ห่อด้วยกรรมวิธีสุญญากาศในพลาสติก



โยเกิร์ต (Yogurt)

เป็นผลิตภัณฑ์นมที่ถูกหมักมาแล้ว ซึ่งให้คุณประโยชน์ทางโภชนาการสูงกว่านมต้นทางมาก



Spreadable Cheese

เป็นชีสที่อ่อนนุ่มสะอาดซึ่งมีเนื้อเป็น Cream เรียบเนียนสามารถทาขนมปังหรือ Chacker ได้ง่ายหรือผสมกับผลไม้หรือผักต่าง ๆ ได้ ผลิตภัณฑ์บรรจุในถุงพลาสติกหรือกล่องพลาสติกได้



Cooling And Storage Tanks

ออกแบบให้ลดอุณหภูมินมลงอย่างรวดเร็ว หลังจากการ Milking นมตามมาตรฐานของ นานาชาติมีขนาดความจุตั้งแต่ 500 ลิตรถึง 40,000 ลิตร



Powder Mixers

ใช้สำหรับการผสม Power เช่นนม, โกลโก้, น้ำตาล และ Stabilizer กับนมหรือน้ำในขบวนการผลิต Reconstruct Milk, lavored Milk, Yogurt, Ice Cream และอื่นๆ มีขนาด ตั้งแต่ 500, 1000, 2000 ลิตร



Cream Separator (ชุดแยกครีม)

ใช้แยกครีมออกจาก Whole Milk ซึ่งเป็นการควบคุมไขมันในผลิตภัณฑ์นม MGT Separator มีขนาดตั้งแต่ 300 ล./ชม. ถึง 1500 ล./ชม. เป็นชนิด และ Close Type มีขนาดตั้งแต่ 2000 ล./ชม. ถึง 10000 ล./ชม. Separator จะเป็นแบบ Automatic Discharge



Homogenize

ใช้เพื่อป้องกันการแยกตัวของ Cream โดยการแยกครีม Globules ให้เป็นชิ้นเล็กมาก ๆ MGT Homogenize มีได้ทั้งแบบ Single หรือ Double Homogenize Stages Dampers และ Pneumatics by-pass วาล์ว มีให้เลือกจาก ขนาด 3000 ถึง 10000 ล./ชม.



Homogenize

ใช้เพื่อป้องกันการแยกตัวของ Cream โดยการแยกครีม Globules ให้เป็นชิ้นเล็กมาก ๆ MGT Homogenize มีได้ทั้งแบบ Single หรือ Double Homogenize Stages, Dampers และ Pneumatics by-pass วาล์ว มีให้เลือกจาก ขนาด 3000 ถึง 10000 ล./ชม.



Insulated Tanks

ใช้เพื่อพาสเจอร์ไรส์นม, ซอสครีม และ ไอศกรีม ถึงจะมี Insulated Layers และสามารถมี Double Jackets ได้เพื่อทำ Heating หรือ Cooling พร้อมชุดกวนซึ่งมอเตอร์เกียร์และ Drain Butterfly วาล์วมีให้เลือกตั้งแต่ขนาด 400 ถึง 5000 ล./ชม.



เครื่องบรรจุขวด

เพื่อใช้บรรจุผลิตภัณฑ์ของเหลวใส่ขวดเช่น นม, โยเกิร์ต, น้ำผลไม้และน้ำ MGT มีให้ทั้งแบบ กึ่งอัตโนมัติและอัตโนมัติสมบูรณ์แบบสำหรับขวดที่หลากหลายรูปทรงและหลายขนาดบรรจุได้ตั้งแต่ 600 ถึง 3000 ขวด/ชม. รวมทั้ง Cap Feeder, Cap Closer และระบบพิมพ์วันที่



Cup Filling Machine

ใช้บรรจุผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลว และกึ่งของเหลวในถ้วย มีให้ทั้งแบบกึ่งอัตโนมัติและอัตโนมัติพร้อมทั้งฝาปิดในถ้วยที่มีรูปร่างหลากหลาย สามารถทำได้ตั้งแต่ 600-4000 ถ้วย/ชม. รวมทั้ง Piston Fillers System Foil Feeder, Hot Seal System และระบบการพิมพ์วันที่



Ice Cream Freezer

ใช้ในขบวนการผลิตและ Freezing Ice Cream ให้ได้อุณหภูมิที่ต้องการ MGT Ice Cream Freezer มีขนาดตั้งแต่ 20-800 ล./ชม.



Batch Pasteurizer

ใช้ในการผลิตและ Pasteurized ที่มีขนาดเล็ก สำหรับนม, โยเกิร์ต, และ Cheese ประกอบด้วยระบบ Heating, Agitators และมีมอเตอร์ Gear พร้อมชุด (Control Board) MGT Pasteurize มีให้เลือกตั้งแต่ 400 ถึง 2000 ลิตร



Ripening Room

ใช้เพื่อกักเก็บ Hard Cheese ให้ได้อุณหภูมิตามต้องการ



Butter Churn

ผลิตเนยจาก Cream MGT Butter Churn มีขนาดให้ตั้งแต่ 12 หรือ 32 ลิตร

MGT Process Dairy

MGT Process เป็นแผนกหนึ่งใน MGT Liquid Process System ในกลุ่มของบริษัทที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะในการวางแผน, ออกแบบและก่อสร้างโรงงานผลิตนมและอาหาร

MGT Process เสนอ Turn Key Solution สำหรับขบวนการผลิตนมและอาหารโดยเฉพาะการสร้างโรงงานในอุตสาหกรรมผลิตนมและอาหารประกอบด้วย

- Whole และ Skimmed Milk
- ESL Milk
- Flavored Milk
- Yogurt (Stirred and Set, Flavored)
- Soft Cheese และ Hard Cheese
- Cream และ Butter
- Ice Cream

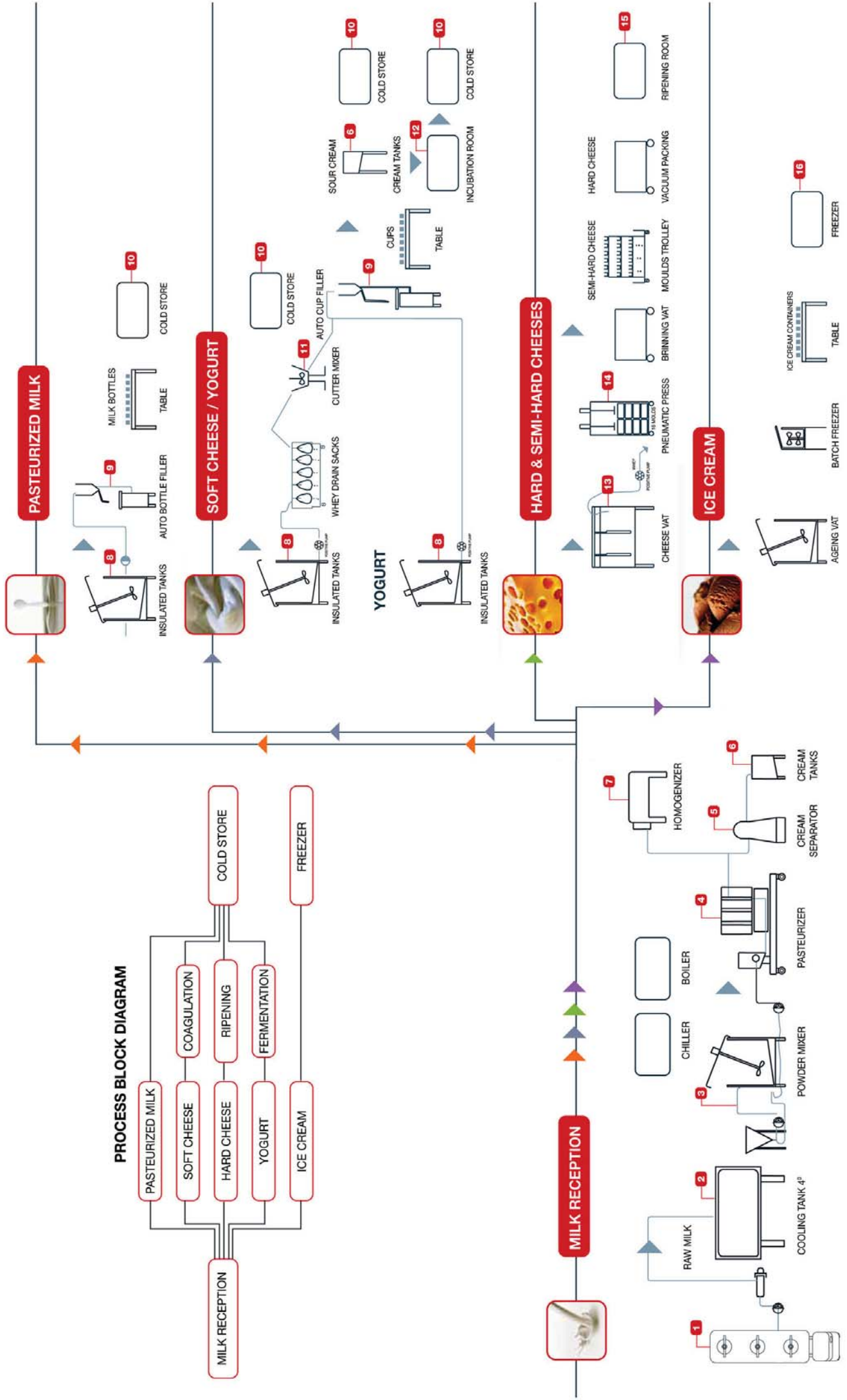
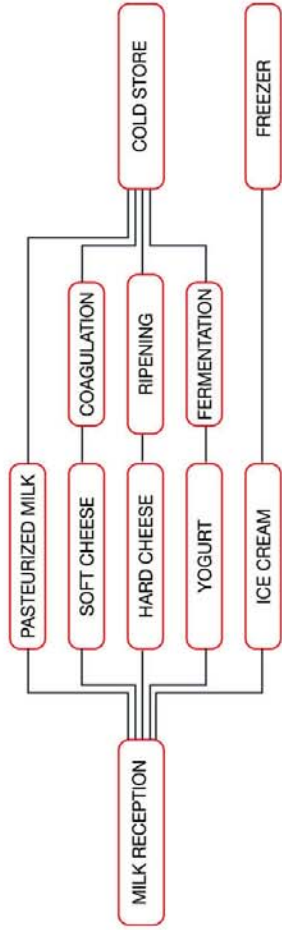
MGT เสนอ Process Solution แบบ Turn Key สำหรับ Dairy และ Food Processing Plant โดยการสำรวจเบื้องต้น,วางแผน, ออกแบบอย่างละเอียด, ผลิตอุปกรณ์ต่าง ๆ ในโรงงานผลิตนมทุกชิ้นส่วน การติดตั้งและการส่งมอบ การฝึกอบรมให้ลูกค้า (Technical Technological) บริการหลังการขาย

ลักษณะพิเศษของขบวนการผลิตของ MGT Process สำหรับ Dairy ประกอบด้วย

- Cooling และ Processing Tanks
- Mixing system
- Pasteurized
- Cream Separator
- Homogenize
- Filling Machines
- Processing Equipments
- Cheese Vatch
- Cheese Mixers
- Yogurt Fermentation Tanks
- Ice Cream Freezers
- Dairy Laboratory Equipment and Devices

ด้วยประสบการณ์กว่า 40 ปี ในการจัดหาและจัดสร้างโรงงานผลิต โรงงานในอุตสาหกรรมอาหารไปทั่วโลก บวกกับเทคโนโลยีระดับ State of The Art MGT จึงสามารถสนองตอบต่อความต้องการของลูกค้าได้อย่างดีเยี่ยมสมบูรณ์เสมอมา

PROCESS BLOCK DIAGRAM

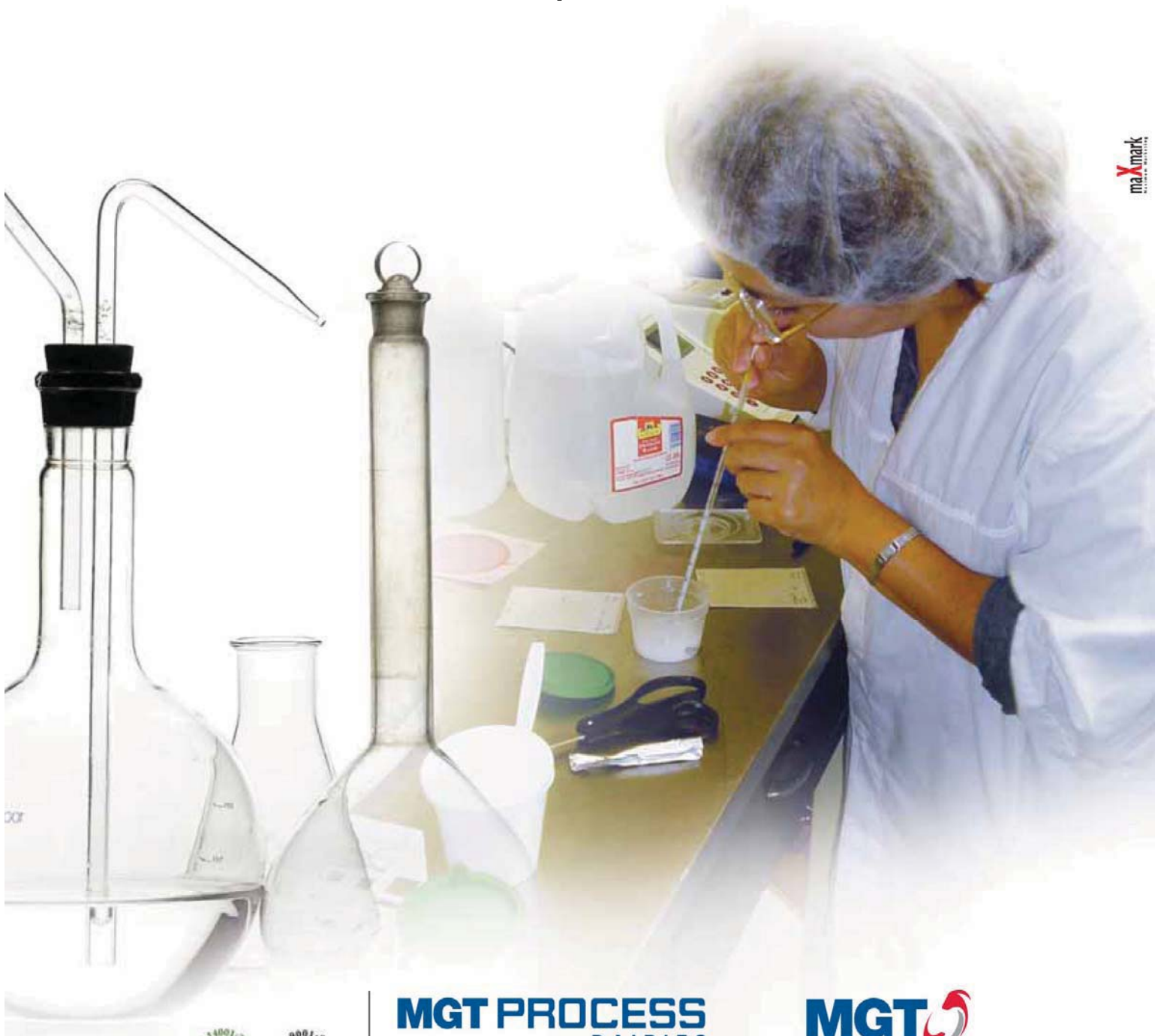


การฝึกอบรมและ Know How

การฝึกอบรมทางเทคนิค :MGT จะจัดให้มีการฝึกอบรมด้านเทคนิคแก่วิศวกรของลูกค้าโดยฝึกอบรมในความรู้ด้าน เทคนิค, การซ่อมบำรุงรักษา ทบทวนรายละเอียดการออกแบบ และเอกสารต่าง ๆ การปฏิบัติงานและเดินเครื่องและระบบรวมทั้งเครื่องจักรแต่ละชนิด ขั้นตอนการทำความสะอาด รายการชิ้นส่วนอะไหล่

หัวหน้าวิศวกรของ MGT จะสอนอย่างเป็นขั้นตอนในการนำทีมช่างเทคนิคของเจ้าของโรงงานเพื่อให้การถ่ายทอดความรู้ในการเดินเครื่องและดำเนินงานการผลิต ไม่ว่าจะเป็นการเตรียมการต่าง ๆ เช่น Processing, Packaging ,Storage , Lab Test และระบบการทำความสะอาด

การบริการหลังการขาย MGT จะมีการให้บริการและช่วยเหลือลูกค้าหลังการขายเสมอ



maXmark
MAINTENANCE



MGT PROCESS
DAIRIES

MGT
LIQUID & PROCESS SYSTEMS

MGT Ltd. POB 367, Industrial Zone Maalot, Israel 24952
www.mgt.co.il, mgt@mgt.co.il, Tel: 972-4-9976212 Fax: 972-4-9976217

MGT Liquid and process systems

Profile

สรุปบันทึกของระบบและขบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์เหลวของ MGT

ข้อดีผลประโยชน์ของ MGT ดังนี้

- มีความใกล้ชิดและเข้าใจอย่างถ่องแท้ในอุตสาหกรรมการผลิตนมและผลิตภัณฑ์จากนมอย่างครบถ้วนสมบูรณ์
- มีความยืดหยุ่นสูงมากและความสามารถในการทำงานในสถานที่ที่มีสิ่งแวดล้อมที่อยู่ห่างไกลความเจริญต่าง ๆ
- ปรับเปลี่ยนและดัดแปลงขบวนการผลิตและรายการพร้อมส่วนประกอบต่าง ๆ ให้ตรงตามความต้องการและเหมาะสมกับท้องถิ่นและตลาด
- สนองตอบต่อความต้องการและปฏิกิริยาของลูกค้าอย่างรวดเร็ว
- การจัดการเรียบง่ายไม่ซับซ้อนจึงทำให้มีประสิทธิภาพสูงและรวดเร็วสมบูรณ์ครบถ้วนในงานก่อสร้างโรงงานให้สำเร็จและส่งมอบให้ลูกค้า
- พวกเราเอาใจใส่ลูกค้าสูงมาก ความสำเร็จในทุก ๆ โครงการมีความสำคัญอย่างยิ่งสำหรับพวกเรา
- พวกเราเชื่อมั่นในความสามารถที่จะมีความยืดหยุ่นสูง และพวกเราเลือกแต่อุปกรณ์ที่ดีที่สุดให้ลูกค้าเท่านั้น ไม่ใช่ว่าจะเลือกให้ลูกค้า เพราะว่าเราผลิตสินค้าเหล่านั้น เท่านั้น
- โปรดทราบว่า บริษัทขนาดใหญ่ ๆ อย่างเช่น Tetra Pak ซึ่งต้องการขายเฉพาะสินค้าที่ผลิตขึ้นเองและ Packing ของตัวเองเท่านั้น และวัสดุในการหีบห่อของ Tetra Pak เท่านั้น แต่พวกเรานิยมให้ลูกค้าเลือกอุปกรณ์และระบบที่ลูกค้าคิดว่าดีที่สุดสำหรับลูกค้าเท่านั้น
- มีทีมงานในขบวนการผลิตและการติดตั้งที่เข้มแข็งมาก

MGT Liquid and process systems



Profile

Our customers:

- Unilever
- Nestle
- Strauss Danone
- Tetra Pak
- Moody systems UK
- Coca Cola
- HP Israel
- HP Singapore
- Kerry ingredients UK
- Tnuva dairies
- Carlsberg
- Guinness
- Prigat
- Henkel
- CH2M Hill Singapore
- Gea Liquids
- Pepsico - Sabra Salads USA
- Tribe USA
- Various sizes dairies were constructed in the USA, Asia, Far East, Africa – All successfully installed and operate.