

# KONFEKTYR

- ↘ Ingen kondens på produkter
- ↘ Jämn och hög produktkvalitet oavsett årstid
- ↘ Färre stopp i produktionen

## Kontrollerat klimat

DST tillhandahåller flexibla luftavfuktare som kan kundanpassas för att kunna garantera exakt rätt klimat vid tillverkning av choklad och annan konfektyr. Torrluft ger likformiga produkter året om utan risk för stopp och kassationer.

## Choklad

Fettblomning och sockerblomning är två vanliga problem både vid tillverkning och lagring av choklad. Både fett- och sockerblomning kan uppstå dels några timmar efter produktionen, dels någon gång under lagringstiden om den omgivande luften är alltför fuktig. Under tillverkning och lagring bör inte den relativa fuktigheten överstiga 60%RF.

Genom att använda torr luft då chokladprodukter kyls i kyltunnlar, förhindras kondens på produkter och inuti tunneln. Hygiennivån höjs och produkterna klibbar inte eller fastnar på transportbanden

## Dragering

Vid dragering är det nödvändigt att ha kontroll över luftfuktigheten. Vid för hög luftfuktighet blir kvaliteten sämre och produkterna klibbar lätt fast vid varandra. Under den fuktiga årstiden orsakar också fukten att torktiden och därmed också dragétiden förlängs. Om man avfuktar säkerställer ni samma torktid och kvalitet året om.

## Förpackning

Förpackningsprocessen kan förbättras med torr luft,



eftersom produkterna då inte fastnar i maskiner eller i omslagspapper. Kartonger och staplingstråg fastnar i förpackningsmaskiner om de är fuktiga.

## Socker

Socker klibbar eller löses till och med upp vid för hög luftfuktighet. Vid löslagring och säcklagring av socker är det därför en god idé att kontrollera luftfuktigheten i lagringslokalen. Förvaras socker i silos kan silon ventilerad med avfuktad luft.

## Referenser

England: Cadbury, Monks Hill, Pontefract.

Brittish Sugar, Mars, Nestlé.

Sverige: Kraft Foods, Malaco Leaf, Milko, Danisco Sugar.

Switzerland: Unilever GmbH, Mars AG

Finland: Cloetta Fazer Suklaa OY.