



SUSPEN^{TEC}
 COZZINI PROCESS OF INJECTING NATURAL MEAT INTO MEAT

SuspenTec[®]

注射过程中的颗粒尺寸减小系统

- 悬浮液技术系统(SuspenTec[®] system)由以下单元组成：
 - 混料斗和多次切割乳化系统
 - 储料斗和冷却机
 - 回收料斗
 - (可选的)回收乳化单元
- 此过程为将廉价的边角肉料，返工产品等，与盐水混和，制成特殊的悬浮液，并将其注入到价值更高的整块肉中
- 组合式的悬浮液技术系统可根据具体的工厂布置和空间要求而设计。
- 更强的对注入物的结合力和对盐水的保持能力，更低的重量损失和产品成本
- 美国农业部及 CE 认证认可。符合美国肉类协会(AMI)卫生设备设计要求



SuspenTec® PROCESS — 悬浮液技术系统及其工作流程

在世界各地，悬浮液技术系统被广泛地应用于烤牛肉、火腿、火鸡、鸡、鱼、培根及其它整块肉的加工。Cozzini 公司的专利技术，悬浮液技术加工流程，为各地的用户带来了巨大的竞争优势。

目前，世界上数以百计的各类肉类和海产品加工业者，在使用悬浮液技术系统来使其产品增值，同时降低其产品成本。

根据用户不同生产应用而设计的悬浮液技术系统使加工业者能将低价值的蛋白质原料注入到价值更高的整块肉里。在众多的已认识到的优点中包括更强的对注入物的结合能力，更低的重量损耗，和更高的出品率。

悬浮液技术系统加工流程的核心在于其高产量的精确的多次切割乳化系统。盐水与肉料的混和物反复地通过乳化磨，直至形成构造相同的盐水和超细肉料颗粒的混合物，既悬浮液。

当颗粒大小或温度达到预定值后，转向阀自动地将悬浮液输送到一个或两个储料斗。冷却机保持关键的悬浮液温度。

一泵将悬浮液从储料斗送至盐水注射机。此时，盐水注射机将悬浮液注入整块肉里并达到预设的产出率。从盐水注射机溢出的多余的悬浮液流回到一回收料斗并被重新利用。



组合式的悬浮液技术系统占地面积小，可适合于任何工厂布置

05/07 CH