

Unilever jégkrémtorta Crustflow P™-vel fagyasztva

## Karácsonyi édesség különleges eljárással



A Franciaországban népszerű és tradicionális, tizenegy tagból álló karácsonyi tortacsalád gyártása 2008 szeptemberében technológiai transzferrel került az Unilever veszprémi gyárába. A torták közül három prémium terméket csokoládébevonattal látnak el, ezek gyártásához különleges, ritkán alkalmazott eljárás szükséges, amellyel nagyon rövid idő alatt lehet a bevonatot képező csokoládét megfelelő „hidegenergia-bevitellel” lehűteni körülbelül -25 °C-ra 20 másodperc alatt, amely ezen hőmérsékleten már csomagolható és szállítható. Ezt a technológiai lépést végzi az Air Liquide által kifejlesztett Crustflow P™.

A francia ízléshez igazodó ízpárosításokkal készülő karácsonyi torták Franciaországban igen népszerű termékek. Ezek – a Vienettához hasonlítható – viszonylag nagy tömegű, hosszú torták (a tradicionális 1000 ml, a csokoládéval bevont – Crustflow P™ eljárással kéregfagyasztott – prémium termékek 900 ml névleges térfogatúak) általában három, vízszintesen elhelyezkedő rétegben különböző ízű jégkrémet tartalmaznak, amelyek a gyártás során egy időben lépnek ki az extrudáló töltőfejből. Emellett ezek a torták tartalmaznak különböző természetes adalékdarabkákat is – például epert, málnát, a tetejükön különböző szóróanyagokat, csokoládé- vagy kókuszreszeléket, illetve díszítéseket, mint például egy-egy csokoládélelvélke vagy cukorgombácska. Az Unileverről tudni kell – mondja Keő Ferenc, a vállalat veszprémi jégkrémgyárában főmérnöke –, hogy természetes alapanyagokból dolgozik, valódi eperrel, csokoládéval, és ha a csomagoláson az áll, hogy a vanília madagaszkári, a csokoládé ecuadori, az valóban úgy van.

Ez a tortatermékcsalád Franciaországban szezonális termék, kizárólag az ünnepi időszakban forgalmazzák. A termelés szeptember-októberben körülbelül hat héten át tart, majd rövid szünet után, amikor a kereskedők már pontosan látják a piaci igényeket, november végén megtörténik a

finomítás, az esetleges után-  
gyártás.

„A technológia adott volt – folytatja a főmérnök –, évekkel ezelőtt a francia kollégák az Air Liquide szakembereivel karöltve, nagyon alapos munkával fejlesztették ki az eljárást, amely bevált, tehát természetes volt az adaptálása.”

Az Unilever adta a saját eszközeit, a töltővonalat, a csomagolóeszközöket, az alagút Franciaországból érkezett. Különlegességnek számított, hogy meg kellett oldani az alagút folyékony gázzal történő ellátását, illetve a keletkező gáz elszívását. Minden tökéletes rendben zajlott, határidőre sikerült üzembe helyezni a gyártósort.

A technológiai transzfer több részből állt, nagyon sok feladatot kellett megoldani, hogy a termék „működjön”, a mixek, receptúrák gyártásától egészen a hűtőalagútig. „A tárgyalások megkezdésétől a beüzemelésig nagyfokú rugalmasságot tapasztaltam az Air Liquide részéről” – állapítja meg a főmérnök, majd hozzáfűzi: az alagút nitrogénfelhasználása is optimálisnak bizonyult.

A megállapodás része maga az alagút, a szervizszolgálat – amelyre eddig nem volt szükség –, a gázszolgáltatás és a mérnöki támogatás. A konstrukció független attól, mennyit üzemel a gép. Az alagút folyamatos működésre készült, de Veszprémben jelenleg csak évente körülbelül két hónapot dolgozik.



**Keő Ferenc főmérnök,**  
Unilever Magyarország Kft.  
Veszprémi Jégkrémgyár

### Mi a Crustflow P™?

Ez a készülék kifejezetten a törékeny, könnyen deformálódó vagy ragadós termékekre speciálisan kifejlesztett kéregfagyasztó berendezés, amelynek különlegessége, hogy „hideg energiaként” a nitrogént használja fel. A terméket folyékony nitrogénnel átitatott szalag szállítja, amely néhány 10 másodperc alatt megfagyasztja a termék alsó részét. Ezzel egy időben sokszoros nitrogénzuhany biztosítja a termék felső oldalának fagyasztását. A Crustflow P™-t a mechanikai fagyasztókkal történő együttes használatra alakították ki, de vékony termékek gyorsfagyasztására is tökéletesen alkalmas. A berendezés visszaforgatja a folyékony nitrogént, így a minimumra csökkenti a nitrogénfogyasztást.

A Crustflow P™ teljesítménye 0,5–2,5 tonna termék óránként, fajlagos fogyasztása terméktől függően kb. 0,5–1,5 liter folyékony nitrogén/termékkilogramm.

A Crustflow P™ gyorsan telepíthető és egyszerűen használható. Az élelmiszer-ipari minőségű poliészter és a rozsdamentes acél kivétel garantálja a tartósságot és az egyszerű karbantartást. A függőlegesen felemelkedő tető megkönnyíti a gép tisztítását.

### Az Air Liquide Csoport

A francia tulajdonú Air Liquide Csoport 107 éves tapasztalatával mára a világ 75 országában jelen van kiváló minőségű, gáz halmazállapotú és cseppfolyós termékekkel. Magyarországi működését 1998-ban kezdte meg, azóta neve itthon is garanciát jelent a kiváló minőségre és technológiára, megbízhatóságra, valamint a költséghatékony megoldásokra. Az Air Liquide több mint három évtizedes élelmiszer-ipari tapasztalatával komplex megoldásokat kínál a termékek minőségének és frissességének megőrzésére, hűtésére, fagyasztására és az ipari szennyvíz kezelésére. Az Air Liquide-et választva élvezheti az ipari gázok területén világszerte tapasztaltait és szakértelmét.



(x)

