

Milchindustrie

Für die Membranfiltration gibt es in der Milch- und Molkereiindustrie zahlreiche Anwendungsmöglichkeiten wie Fraktionierung, Konzentrierung und Sterilisierung

Die Milchindustrie steht unter ständigem Druck, neue Produkte zu entwickeln und bestehende Produkte zu verbessern. Die MMS-Ingenieure unterstützen Sie bei der Neuentwicklung und Verbesserung Ihrer Produkte.

MMS hat fortlaufend die Standardanwendungen der Molke-, Molkenprotein- und Magermilchkonzentration durch Feinanpassung und Optimierung des Anlagendesigns, der Membranauswahl und der Betriebsparameter wie Temperatur und Betriebsdruck verbessert.

Aufgrund jahrelanger Erfahrung in der Milchindustrie kann MMS auch schwierigere Anwendungen wie die Produktion von MCC85 und Hochkonzentrierung von Milch bis 35 % TM handhaben.

„Über 20 Jahre Erfahrung in der Milchindustrie“



Milchanwendungen

- Milchkonzentrierung bis 35 % TM
- Milchproteinkonzentrierung MPC50 – MPC90
- Milchproteinstandardisierung
- Milchsterilisierung
- Kasein / Molkenproteinfraktionierung
- Molkenproteinkonzentrierung WPC35 – 85
- Molkekonzentrierung bis 25 % TM
- Molke-Demineralisierung
- Molke Mikro-Partikulierung
- Aufreinigung von Schmutzwasser



MMS verfügt über 20 Jahre an Erfahrung mit Milch- und Molkereianwendungen und unsere Kunden profitieren von einer Vielzahl an Vorteilen:

MMS ist eine innovative Firma, die eng mit ihren Kunden und Zulieferfirmen arbeitet, um bestehende Anwendungen wirtschaftlich und technisch zu verbessern oder neue Prozesse zu entwickeln.

Unsere Kunden sind in direktem Kontakt mit Membranzuspezialisten.

MMS hat keine Bindung an bestimmte Membranhersteller. Dies erlaubt uns eine unabhängige und bestmögliche Membran- und Modulauswahl für Ihre Anwendungen.

MMS hat ein breites Erfahrungsspektrum in verschiedenen Industriebereichen und ein Know-How Transfer ermöglicht uns innovative Prozesslösungen in der Milchwirtschaft.

„Milchfiltrationsanlagen von Molkerei-Experten“



Prozessentwicklung:

MMS arbeitet kontinuierlich an der Verbesserung und Optimierung bestehender Prozesse sowie an der Entwicklung neuer Anwendungen in der Milchindustrie:

- Leistungsstarke Kasein / Molkenproteinfraktionierung durch Verwendung von Spiral-, Hohlfaser- oder Keramikmodulen.
- Molkenproteinfraktionierung
- Hochkonzentrierung von Milch & Molke
- Fraktionierung von Di / Oligosacchariden
- Vorkonzentrierung von Milch für die Käseproduktion

Weitere Informationen

MMS AG
Im Grossherweg 11
8902 Urdorf
Schweiz

T: +41 44 735 59 00
F: +41 44 735 59 01
info@mmsx.com
www.mmsx.com