

食品安全倡议最终 如何改善工人安全 并减少面包店环境足迹



问题：

延长新鲜烘焙糕点的保质期

某家大型商业面包店正在为其产品喷涂防腐剂而发愁，糕点需要完全涂上防腐剂以抑制霉菌生长。虽然面包店对糕点喷涂了过量的防腐剂，但不幸的是，防腐剂只停留在糕点的顶部。该情况影响了糕点的口味、增加了废品率，还使部分糕点面临发霉的风险。此外，喷涂过程还一塌糊涂——整个空气中和设备上都是防腐剂水雾。还导致维护时间增加、大量防腐剂被浪费、糕点保质期仍不达标。这家面包店正需要一家专业的食品安全公司，于是联系了斯普瑞喷雾系统（上海）有限公司。

在初次参观面包店时，我们的喷雾专家发现了一个提供解决方案的机会，此解决方案可以确保防腐剂的适量喷涂，并能帮助面包店进行更可持续的运营。AutoJet®精确喷雾控制（PSC）技术的使用可以用更少的防腐剂为糕点提供全面喷涂，而且还能减少废品率，提高操作安全性。

解决方案：

我们推荐使用AutoJet精确喷雾控制系统，此系统由液压Pulsajet®喷嘴、AutoJet喷雾控制器及两个喷雾集管构成。对防腐剂喷涂速率的自动化控制确保对糕点直接进行合适量的防腐剂喷涂，甚至在操作条件（例如产线速度）改变的情况下，也能保证喷涂范围精确、一致且均匀。PSC技术还避免了喷涂过度和水雾问题等与安全和维护相关的问题。通过在点心的上方和下方分别放置一个喷雾集管，防腐剂就可以完全覆盖糕点。此系统还使用光电物体传感器，使其仅在糕点准确位于喷涂位置时触发喷嘴开始喷涂。

**AUTOJET精确
喷雾控制系统
的使用减少了
80%的防腐剂
使用量**



食品安全倡议最终如何改善工人安全, 并减少面包店环境足迹

结果:

单个的AutoJet®精确喷雾控制系统具备许多优点:

- 糕点的保质期现在达到了面包店顾客订立的标准
- 面包店的防腐剂使用量减少了80%
- 废品率减少了
- 无水雾环境改善了员工的安全,并极大地减少了维护时间
- 由于减少了防腐剂的使用,面包店的废水处理量也降低了

此系统的成本在不到一个月之内就被收回,面包店每年还减少了35万美元的操作成本。除改善了食品安全之外,这家面包店现在运营更稳健,通过延长糕点的保质期减少了顾客浪费。



Spraying Systems Co.
Experts in Spray Technology

斯普瑞喷雾系统(上海)有限公司

地址:上海市松江工业区书林路21号

电话:021-67600882 传真:021-67600548

www.spray.com | www.spray.com.cn



样本编号: LI-CS276-C, 2019中国印刷, 版权所有©斯普瑞喷雾系统(上海)有限公司