



Russell Finex zeef levert zuivere melk en verbetert productie-efficiëntie voor biologische producent Biolebensmittel

Producenten van niet-zuivelproducten profiteren van een 50% snellere scheidingstijd en een betere melkwaliteit.



Rerooted Organic is een milieubewuste producent van biologische melk, gevestigd in Devon - Verenigd Koninkrijk. Met een sterke focus op duurzaamheid, voert het bedrijf elke stap van de plantaardige melkproductie, het bottelen, de distributie en de detailhandel uit.

In tegenstelling tot de meeste producenten van plantaardige melk levert Rerooted Organic hun melk in glazen flessen. De flessen worden teruggebracht, gewassen, gesteriliseerd en hergebruikt als onderdeel van de productiekringloop, in plaats van een productieproces. Het circulaire bedrijf gebruikt een minimum aan etiketten en vertrouwt op hernieuwbare energie voor zijn productie.

Rerooted Organic heeft een breed assortiment met onder meer amandel-, kokos-, hazelnoot- en haverbaristamelk.



Afbeelding 1: Gebruik van havermelk

De melk wordt verkocht via drie belangrijke kanalen - detailhandel aan winkels, groothandel aan landelijke leveranciers en levering aan huis bij klanten in het zuidwesten van Engeland.

De melkproductie begint met het inkopen van duurzame ingrediënten, onder meer bij Fairtrade leveranciers en arbeiderscoöperaties. Ingrediënten zoals amandelen worden geroosterd om hun smaak te onthullen en vervolgens gemengd. Dit levert een brij op die geperst moet worden om de pulp van de vloeistof te scheiden. Nadat de melk is gezeefd, wordt ze geperst, gebotteld en gepasteuriseerd op 63,5 graden Celsius. Dit verlengt de houdbaarheid van de melk en beschermt de voedingsstoffen.

Rerooted Organic maakte gebruik van een pneumatische pers met een zakkenfilter van 150 micron om de pulp uit de melk te zeven. Naarmate de omvang van de productie toenam, kwam de melkproducent echter voor een aantal uitdagingen te staan. De pneumatische pers had een beperkte capaciteit, wat de productie vertraagde.

Een andere uitdaging was dat de brij met de hand in de pers moest worden gegoten met behulp van emmers van 20 liter. Met als gevolg, mondde dit uit tot een langzaam en arbeidsintensief proces dat bovendien fysiek zwaar werd voor de operator.

De op deze manier geproduceerde melk had vaak een korrelige textuur. Dit was te wijten aan de inefficiëntie van het zakkenfilter, waardoor reststoffen door het filtermedium van 150 micron gingen en in de melk terecht kwamen. De zakfilter kon na verloop van tijd ook uitrekken, waardoor nog grotere pulp in het product terecht kwam.

“De Russell Finex machine was zowat de enige oplossing die aan alle voorwaarden voldeed na onze uitgebreide zoektocht.”

- Dan Dawson, oprichter van Rerooted Organic



De ecologische melkproducent probeerde een aantal verschillende filters om zijn proces te verbeteren, maar die waren niet succesvol. Rerooted Organic zocht vervolgens online naar een werkbare oplossing voor zijn productieschaal. Zo kwam het bedrijf terecht bij Russell Finex. Na het bespreken van hun uitdagingen met een commercieel adviseur, raadde Russell Finex de Finex 22" zeef aan.

Dawson ging nog verder, "Het is een grote hulp voor onze productie. We hebben onze efficiëntie verbeterd en de extra tijd die de Finex 22" zeef heeft bespaard, heeft ons daartoe in staat gesteld. En de gaas van 50 micron heeft ons ook zuivere melk opgeleverd."

Zodra de Finex 22" zeef was geïnstalleerd, kon Rerooted Organic de brij in de Russell Finex machine pompen. De operator hoefde het mengsel niet langer handmatig toe te voegen. Hierdoor werd de scheidingstijd voor een partij plantaardige melk gehalveerd.

De automatisering van deze productiefase leverde tijdswinst op doordat de manuele bediening werd verminderd. De operator kon nu ook aan andere productie-activiteiten werken, aangezien de Finex 22" zeef een continue scheiding mogelijk maakt.

Een ander voordeel voor Rerooted Organic is de verandering van de productkwaliteit. Het bedrijf gebruikt een roestvrij stalen gaas van 50 micron met de Finex 22" zeef, die een grotere hoeveelheid aan overmaats pulp uit de melk verwijdert dan de zakkenfilter. Hierdoor krijgt de plantaardige.

Over Russell Finex

Russell Finex – opgericht in 1934 – ontwerpt en vervaardigt zeefmachines voor verschillende industrieën. Het bedrijf heeft zijn hoofdkantoor in het VK met dochterondernemingen in België, de VS, India, Brazilië en China en levert aan meer dan 140 landen. Neem vandaag nog [contact op met Russell Finex](#) voor meer informatie over het assortiment van zeef-, scheidings- en filtratie-apparatuur.



Afbeelding 2: Finex 22"

De belangrijkste voordelen van het gebruik van de Finex 22" zijn:

- **Permanente scheiding** - Kortere verwerkingstijd voor elke partij
- **Minder manuele interventie** - Product wordt gepompt in plaats van met de hand toegevoegd
- **Roestvrij stalen gaas** - Verbeterde consistentie en kwaliteit van het product
- **Laag geluidsniveau** - Zorgt voor een stille werking tijdens de werking
- **Minder stilstandtijd** - Ontwerp met snelspanklemmen en gemakkelijk te reinigen