

CASO REAL / Diseño por el DMRI

Proyecto de nueva planta Enfriamiento rápido y ecualizado

El DMRI participó en:

Determinar el sistema de sacrificio local. Recopilación de datos en el antiguo matadero donde se sacrificaban los cerdos de Proan anteriormente. Esto ayudó a determinar el porcentaje de carne magra, el grosor de la grasa y la distancia entre canales (en función el corte en dos de las canales, etc.). Los datos se utilizaron para el diseño del enfriamiento.

Especificaciones del proceso de enfriamiento. Conjunto completo de especificaciones de equipos y procesos que garantizan la extracción de calor de las canales, lo que se traduce en una buena calidad de la carne y una baja merma de enfriamiento por evaporación.

Diseño de la estructura del edificio. Principios de diseño de edificios con interacción correcta entre las partes frías y calientes del edificio. Consultoría continua durante la construcción y evaluación de las soluciones.

Evaluación de ofertas y Aseguramiento de Calidad. DMRI analizó las licitaciones recibidas y las evaluó con Proan para garantizar que se seleccionara al mejor contratista de refrigeración y que su suministro de equipos cumpliera con las especificaciones del proceso. Se seleccionó a ABE (A. Blásquez E. Refrigeración Industrial) y se llevó a cabo la instalación de los equipos prestando atención a los detalles y garantizando una alta calidad del sistema final.

Prueba de rendimiento tras el arranque. Una vez que se alcanzó la velocidad nominal de sacrificio, DMRI realizó una prueba de rendimiento del proceso de refrigeración de canales y todos los parámetros relevantes para determinar que el sistema de enfriamiento funcionaba de acuerdo con las especificaciones. Se realizaron pequeños ajustes y se determinó un nivel de merma de enfriamiento muy bajo, junto con un porcentaje significativamente menor de problemas de calidad de la carne, como PSE.



DMRI —

Innovación en alimentos para el futuro



DATOS DE CONTACTO

Jesús Manuel Siles Aceña
Business Manager
M jsil@teknologisk.dk
T +45 72 20 11 05

Más información

→ www.dti.dk/carcass-chilling-facilities



**DANISH
TECHNOLOGICAL
INSTITUTE**

Testimonio del cliente



“El DMRI ha proporcionado muchos servicios diferentes a Proan a través del proceso de creación de nuestras nuevas instalaciones, y su ayuda en el diseño de nuestro proceso de enfriamiento ha garantizado una mayor calidad de la carne para nuestros clientes junto con una baja merma de enfriamiento por evaporación. Hasta la fecha (noviembre de 2019), seguimos contando con el DMRI en nuestros nuevos proyectos”

DATOS DEL PROYECTO

Superficie de enfriamiento –
1400 m²

Velocidad de sacrificio –
300 cerdos/h

Duración –
2015-2018



Jefe del proyecto, Director de exportaciones
Omar Romo Jiménez

DMRI —

Innovación en alimentos para el futuro

SOBRE NOSOTROS Reduzca su impacto medioambiental e impulse su negocio. Asíciense con nosotros para aprovechar al máximo sus recursos y minimizar los residuos de producción sin perjudicar la calidad de sus productos ni la seguridad de sus alimentos. Gracias a nuestros amplios programas de I+D y a nuestros 70 años de experiencia en la industria cárnica internacional, podrá beneficiarse de nuestros incomparables servicios.



**DANISH
TECHNOLOGICAL
INSTITUTE**