

CASO DE ÉXITO / Diseño por el DMRI

Diseño del proceso de enfriamiento de canales para una instalación de sacrificio existente, Goodvalley, Polonia (2021-2022)

Alcance del DMRI

ESPECIFICACIONES DEL PROCESO DE ENFRIAMIENTO:

Documentación completa del Túnel de Enfriamiento Rápido, Cámara de Ecuilización y especificaciones de rendimiento, así como el tiempo de proceso, temperaturas del aire, flujo de aire y distancia entre canales, fundamentales para garantizar una merma de enfriamiento reducida y una alta calidad de la carne. Las especificaciones abarcaron todo el proceso de enfriamiento.

DISEÑO DE LA ESTRUCTURA DEL EDIFICIO:

Directrices de diseño detalladas para la construcción adecuada de la estructura aislada que contiene el Túnel de Enfriamiento Rápido, asegurando la durabilidad estructural, incluso con frecuentes descongelaciones y congelaciones por la limpieza. Las especificaciones también definieron las mejores prácticas para la interfaz con otras partes del edificio, pasos de tuberías, integridad de la barrera de vapor, acabado de paneles aislados y soporte de pilares de acero sobre el suelo aislado.

LICITACIÓN DE LA REFRIGERACIÓN Y CONTROL DE CALIDAD:

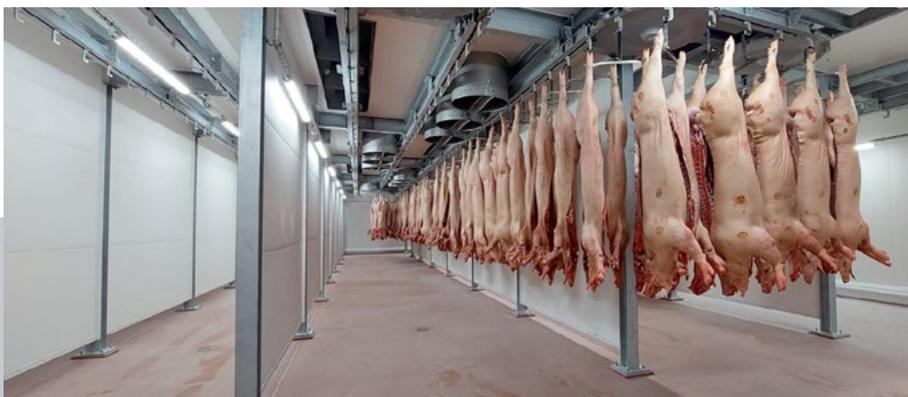
El DMRI analizó las ofertas recibidas y las evaluó junto con Goodvalley para garantizar que se seleccionara al mejor contratista de refrigeración y proveedor de equipos de acuerdo con las especificaciones. Finalmente se seleccionó al proveedor local Coldex, quien ejecutó la instalación con atención al diseño, asegurando una alta calidad de carne y un bajo consumo de energía.

PUESTA EN MARCHA Y PRUEBA DE RENDIMIENTO:

Tanto al arranque como cuando se alcanzó la capacidad máxima, el DMRI llevó a cabo una prueba de rendimiento del proceso de enfriamiento de las canales y todos los parámetros relevantes para determinar que el sistema de refrigeración estaba funcionando según las especificaciones. Se realizaron ajustes para reducir la merma de enfriamiento, optimizar los parámetros de calidad de la carne y reducir el consumo de energía.



El DMRI desarrolla métodos y tecnologías para la producción eficiente de productos cárnicos seguros de alta calidad a precios competitivos. Al mismo tiempo, el DMRI se compromete a mejorar el entorno de trabajo y el bienestar animal, así como a garantizar el debido cuidado del medio ambiente.



DMRI —

Innovación en alimentos para el futuro



CONTACT

Lars Jacob Lindblad Kristensen

Business Manager

Process Design and Operations

M ljk@teknologisk.dk

T +45 72 20 15 59

Read more

→ www.dti.dk/carcass-chilling



**DANISH
TECHNOLOGICAL
INSTITUTE**

CASO DE ÉXITO / Diseño por el DMRI

Declaración del Cliente: Goodvalley, Poland



"El DMRI desarrolló un nuevo diseño de nuestro proceso de enfriamiento de canales, que resolvió varios problemas actuales y futuros en un proyecto de inversión: reducción significativa de la merma de enfriamiento, reducción de la pérdida por exudación y mejora general de la calidad de la carne. La implementación se pudo realizar sin interrumpir la producción en curso y el nuevo diseño permitirá la expansión de nuestra capacidad de producción en el futuro.

El diseño de detalle y las especificaciones han permitido un arranque sin problemas del nuevo proceso de enfriamiento y un rendimiento excepcional desde el primer día, con una merma de enfriamiento muy por debajo de nuestras expectativas del 1.3 %.

Dado que el principio del Túnel de Enfriamiento Rápido mejora el rendimiento de las canales en más de un uno por ciento, se reducen las emisiones netas por kg de carne producida. Esto se ajusta perfectamente a nuestra estrategia ambiental en Goodvalley."



Director General, Miembro del Consejo Ejecutivo
Paweł Nowak

DATOS DEL PROYECTO

Área de enfriamiento –
1300 m²

Capacidad de sacrificio –
280 cerdos/h

Objetivo de merma de enfriamiento –
1,3 %

DMRI —

Innovación en alimentos para el futuro

SOBRE NOSOTROS Reduzca su impacto medioambiental e impulse su negocio. Asóciase 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**