|  |  |
| --- | --- |
| **Transformation produits laitiers frais** | |
| **Equipements** | **Caractéristiques et applications** |
| ***Homogénéisateur*** | **Homogénéisateur alm** avec agitateur 4 pâles  Débit : 150 l/h – 260 bar maxi  Suite de **10 cellules tétraédriques** communiquant par des passages étroits. Le produit y subit des actions successives de **cavitation, turbulence et laminage.**  Cette énergie mécanique vibratoire génère par **micronisation** la réduction des corps en particules extrêmement fines.  ***Applications*** : lissage de pâtes fraiches (fromage frais, petit suisse), miel |