



FI

FILTRATION MEMBRANAIRE

OSMOSE INVERSE

ET AUTRES PROCÉDÉS DE FILTRATION



PRÉSENTATION

L'osmoseur inverse est un équipement qui permet d'augmenter la concentration du lactosérum jusqu'à 5 fois par rapport à son volume initial.

Le lactosérum a une teneur en énergie importante mais est peu valorisé et considéré comme problématique pour l'environnement en plus d'être un résidu coûteux à éliminer.

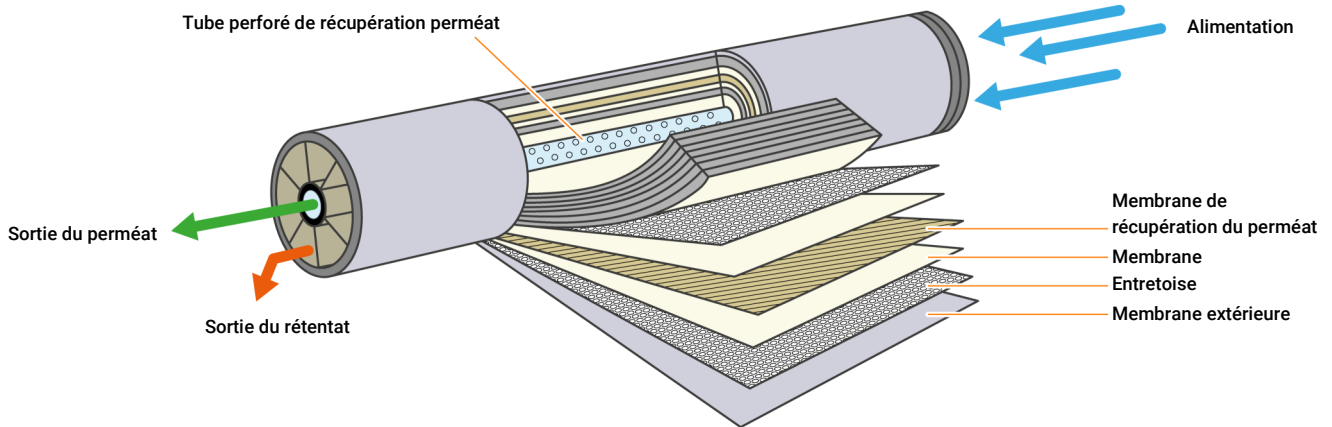
Investir dans une installation de revalorisation comme l'osmose inverse permet des économies considérables sur les coûts de transports et d'augmenter l'autonomie énergétique.

FONCTIONNEMENT

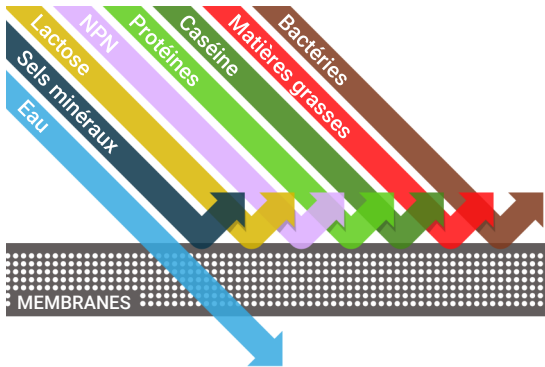
Le produit est poussé sous haute pression à travers les membranes qui agissent comme des filtres à haute densité. Les molécules et/ou particules qui sont retenues par les membranes (appelé retentat) et celles qui passent à travers (appelé perméat) changent selon le type de filtration. Ces différents types, présentés ci-après, varient selon le gradient de pression et selon la taille des pores des membranes.

La technique de filtration tangentielle au moyen de membranes garantit un traitement sans dénaturation des produits.

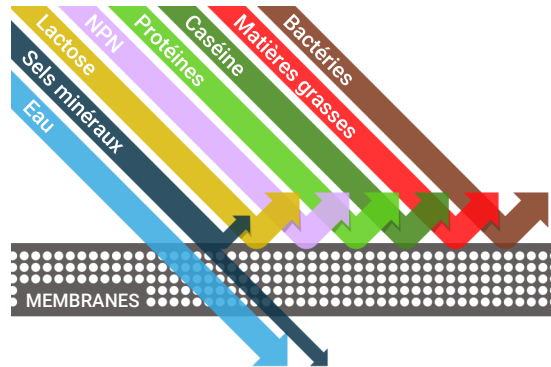
Les systèmes de filtration sont montés sur châssis, 100% automatisé et possède un système de nettoyage CIP spécifique intégré.



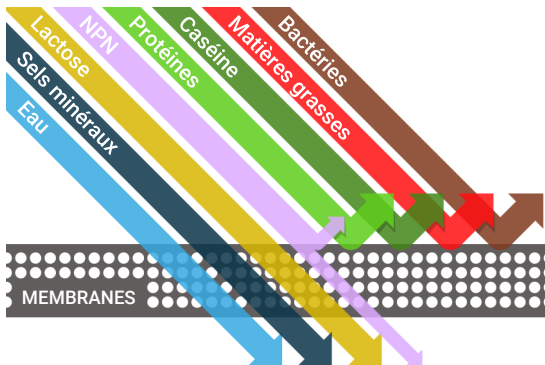
OSMOSE INVERSE (OI)



NANOFILTRATION (NF)



ULTRAFILTRATION (UF)



MICROFILTRATION (MF)

