



AULA

de productos lácteos
y tecnologías alimentarias

Equipos e instalaciones

Sala de filtración selectiva

SALA DE FILTRACIÓN SELECTIVA

El APLTA trabaja con técnicas de filtración desde su fundación en 1993 y dispone de equipos para realizar las cuatro técnicas de filtración: microfiltración (MF), ultrafiltración (UF), nanofiltración (NF) y ósmosis inversa (OI).

Estas tecnologías permiten llevar a cabo operaciones como la depuración bacteriana de fluidos lácteos (leche, suero y salmuera), fraccionamiento de proteínas de suero, concentración de fluidos lácteos (suero, leche, filtrado), concentración y desmineralización de fluidos lácteos (leche y suero), desuerado de pastas lácticas, concentración de leche para quesería (estandarización proteica o proceso MMV), etc.



Sala de filtración tangencial

Equipo polivalente



Equipo de filtración tangencial polivalente

Equipo versátil de filtración tangencial (marca APV) con una o dos membranas orgánicas industriales en configuración espiral.

Permite realizar operaciones en el rango de 0,01 a 500 nanómetros, es decir, **ósmosis inversa, nanofiltración, ultrafiltración y microfiltración.**

Emplea módulos de membrana estándar de dimensiones 3838/3840.

Ultrafiltración

Disponemos de dos equipos de ultrafiltración dotados de membranas cerámicas:



Equipo de ultrafiltración

Equipo de ultrafiltración de membranas minerales de cartucho multicanal (marca *Tetra Pak*) con superficie de membrana de $1,4 \text{ m}^2$ y con posibilidad de elegir el tamaño de poro de las membranas: 20 nm, 50 nm y 100 nm



Equipo de ultrafiltración mixto

Equipo de ultrafiltración mixto que permite el uso de membranas orgánicas en placas o minerales de cartucho multicanal.

Disponemos de membranas minerales con diferente diámetro de canal para poder adaptar el equipo a la viscosidad del producto.

Microfiltración



Equipo de microfiltración *Bactocatch*

Equipo de microfiltración tangencial (sistema *Bactocatch*, marca *Alfa Laval*) dotado de membranas minerales de cartucho multicanal. Superficie de membrana de 0,24 m².

Diseñado específicamente para reducir los microorganismos de la leche sin someterla a un tratamiento térmico.