Nous contacter

Expertise et Innovation

Stories by Coats

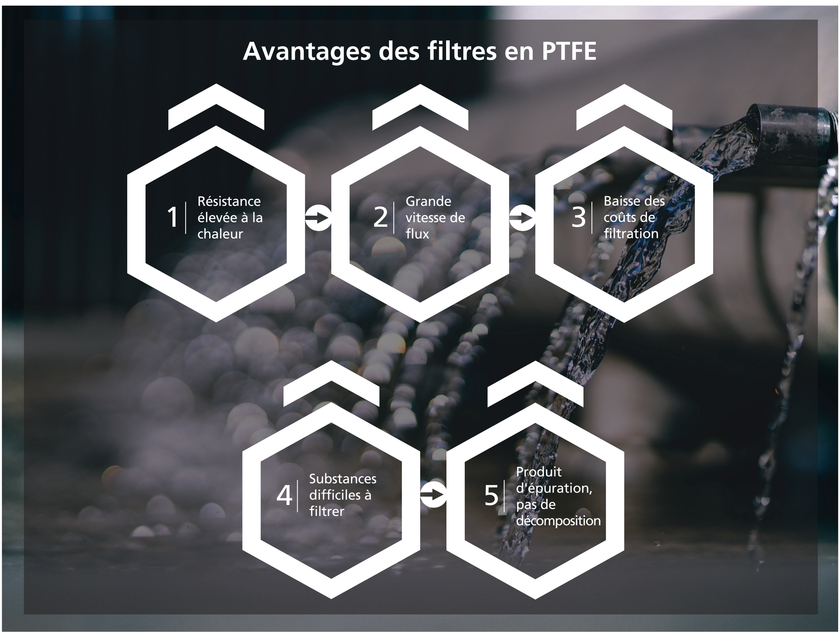
Est-ce que vos filtres remplissent vraiment leur office?

Chaque jour, des millions de personnes vont faire leurs courses alimentaires. Lorsque vous allez acheter de la nourriture pour la journée ou la semaine, la filtration est certainement le cadet de vos soucis. Pourtant, dans l'agroalimentaire, c'est l'un des processus les plus importants, puisqu'il permet de garantir le respect des normes de santé et de sécurité. Avec la mondialisation, les frontières géographiques qui séparent les normes et les processus se sont estompées.

La production agroalimentaire est l'un des principaux secteurs d'activité au monde, et il est également régi par les normes les plus sévères. Une filtration correcte est essentielle pour garantir la santé et la sécurité des consommateurs.

Dans l'agroalimentaire, il existe deux procédés de filtration: la filtration à sec et la filtration humide (ou liquide). Tous deux sont essentiels dans la production agroalimentaire, même si la filtration liquide prédomine toujours sur le marché. La croissance de certains secteurs, dont l'agroalimentaire, devrait renforcer la demande d'un procédé de filtration soutenant le marché de la filtration liquide. Selon plusieurs rapports, la filtration liquide connaît une croissance bien plus rapide que la filtration à sec, passant à 76% de parts de marché estimées entre 2016 et 2021.

Dans la production de liquides, la filtration est une étape critique pour garantir une longue conservation et préserver les arômes. Le processus de filtration compte plusieurs phases, la plus importante étant l'élimination des particules. Toute substance susceptible de causer des problèmes à un stade ultérieur du processus de fabrication doit être éliminée très tôt. Les filtres cousus en PTFE (polytétrafluoroéthylène) sont les plus efficaces et permettent de ne laisser passer que ce qui est nécessaire.



Le secteur de la brasserie est l'un des premiers en termes de besoins de filtration. Le taux de croissance annuelle composée (GAGR) de ce marché est estimée à 5% entre 2016 et 2022, avec une valeur prévue de 3,01 milliards de dollars. La poursuite de la croissance au niveau mondial favorise cette hausse.

Dans le secteur de la brasserie, le moût (solution de malt et de sucre que l'on fait bouillir avant de le laisser fermenter) est séparé du brassin (produit du trempage à l'eau chaude qui favorise la dégradation enzymatique de la mouture en sucres solubles et fermentescibles). À ce stade du processus de brassage, une filtration rigoureuse doit être effectuée, le volume du flux est important et le « gâteau » doit être correctement traité. Le processus se déroule à haute température, ce qui peut entraîner le blocage d'une partie du gâteau dans les filtres et le passage de particules indésirables et de bactéries. L'utilisation de filtres en PTFE permet que le produit final, et seulement lui, traverse le gâteau sans entraîner de telles impuretés.

Coats Glasmo Tee a été conçu pour les applications de filtration complexes. Ce fil à coudre en fibre de verre résistant aux températures extrêmes est doté d'une stabilité thermique exceptionnelle. Il peut donc être utilisé à des températures de fonctionnement allant jusqu'à 593°C. Les excellentes propriétés de filtration (lavage du gâteau) sont dues à la technologie PTFE exclusive. Découvrez la polyvalence de Glasmo Tee dans les applications de filtration exigeantes.

Pour en savoir plus, contactez-nous par e-mail: marketing@coats.com