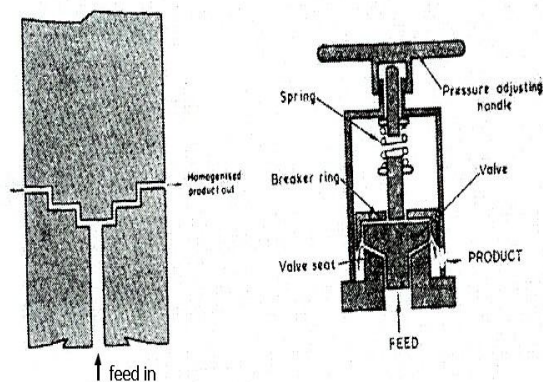


دستگاه های تولید سس

های ساده بسیار مؤثرتر می باشند. مخلوط کن های توربینی شامل یک قسمت دوّار و یک قسمت ثابت هستند و قسمت دوّار ممکن است به شکل دندانه دار باشد. اندازه قطر گلبول های روغن در این مخلوط کن ها تا حدود 5 میکرون کاهش می یابد. از این مخلوط کن ها برای پیش مخلوط نمودن مواد اولیه در تولید سس های سالاد، سس مایونز، کرم های مخصوص تزئین کیک، مارگارین، پنیرهای پروسس، انواع کرم های تزئین کننده مواد غذایی و بسیاری دیگر از امولسیون های غذایی استفاده می گردد.

هموژنایزهای تحت فشار

این گونه هموژنایزرها به طور کلی از یک شیر یکنواخت کننده و یک پمپ فشار بالا که در فشارهای حدود 70000-10000 کیلو پاسکال عمل می نماید، تشکیل شده اند



هنگامی که مایع از خلال یک شکاف قابل تنظیم (با قطر حدود 300-15 میکرون) بین دریچه و قسمت کناری آن با فشار زیاد (حدود 10000PSI) پمپ می شود. در اثر حرکت مایع با سرعت زیاد (8400m/s) از بین این دریچه، فشار زیادی ایجاد می گردد و باعث به وجود آمدن نیروی اصطکاک شدیدی می شود و همین امر موجب کاهش اندازه ذرات مایع می گردد

به منظور کاهش اندازه ذرات و کمک به ایجاد ثبات و پایداری امولسیون های مایونز و سس های سالاد تجهیزات و ماشین آلات مختلفی مورد استفاده قرار می گیرند. که مهم ترین آنها عبارتند از:

1-مخلوط کن های با سرعت بالا

2-هموژنایزهای تحت فشار

3-هموژنایزهای ماوراء صوت

4-هموژنایزهای آسیاب کلوئیدی

مخلوط کن های با سرعت بالا

انتخاب صحیح نوع و اندازه همزن بستگی به مقدار نوع غذایی که باید مخلوط شود و سرعت لازم برای رسیدن به درجه اختلاط مورد نظر با کمترین مصرف انرژی دارد. برای تهیه سس از همزن های مناسب برای مایعات با ویسکوزیته کم تا متوسط استفاده می گردد. انواع مختلفی از همزن ها مانند تیغه ای صاف، پروانه ای دیسکی و ملخی را برای مخلوط کردن مایعات در مخازن دارای تیغه و فاقد آن به کار می برند. همزن نوع ملخی دارای بیشترین کاربرد در مخلوط کن های تولید امولسیون سس می باشد.

از انواع مخلوط کن های با دور بالای مجهز به همزن های توربینی یا ملخی برای اختلاط امولسیون های با ویسکوزیته پایین استفاده به عمل می آید. این همزن ها با سرعت 400 الی 1500rpm چرخیده و با وارد ساختن نیروی برشی شدید از اطراف لبه و نوک خود به ماده غذایی آن را خرد می کنند.

مخلوط کن های با سرعت بالای توربینی و پره ای از مخلوط کن