

奥高布殊酵母工厂

技术许可

酵母是自然生长的单细胞真菌的名称。作为工业用途，个别品种都是基于其特有能力和精心挑选的。

酵母是食品工业中不可缺少的材料。从二十世纪早期开始，酵母生产技术曾经稳步地进行了改进。奥高布殊多年来的设计理念聚焦于成本效益和产品的质量。这一直推动我们在酵母技术的重大进展。有赖公司的长期经验的支持，并与我们的客户密切合作，我们为遍布世界各地可靠的生产设施提供度身定制的解决方案。

无敌的经验

奥高布殊在酵母工艺方面有长久的纪录。奥高布殊设计的工厂在许多国家的运作就是其卓越性能的证明。

近期参考项目包括：

- | Pakmayeh, 伊朗
- | Sugar Cane By-Products Corp., 伊朗
- | AgroChemical Food Co, 肯尼亚
- | Special Yeast, 瑞典
- | Deutsche Hefewerke, 德国
- | Hefe Schweiz, 瑞士

我们为酵母工厂提供的服务

奥高布殊提供全套的工艺设计，服务及供应范围包括：

- | 设计及建设交钥匙的湿酵母及活性干酵母 (iADY) 工程
- | 现代化及改进现有的酵母菌生产装置
- | 安装整个或局部工艺控制系统
- | 介绍活性干酵母工艺
- | 包括菌种供应和优化，及实验室和中间试验装置的试验的咨询服务。

原材料

酵母可以利用多种多样含糖或淀粉的原料制取。传统上使用甘蔗和甜菜糖蜜，但糖的其它来源如淀粉衍生的水解物也被广为利用。基于一些当地条件，由木薯或玉米衍生出来的水解物，或水解物和糖蜜的混合物是低成本纯糖蜜的代用品。

奥高布殊能给客户的好处是，我们对不同原料的微量元素或维生素补充剂都有深入的了解。

	湿酵母 (30% DMS)	活性干酵母 (96% DMS)
糖消耗 *)	625 公斤	2,250 公斤

*) 每 1,000 公斤酵母内可被发酵的单糖

酵母菌种的选择

我们的酵母菌种培养目录中储存了数以百计不同的面包酵母菌种。无论您想生产湿或活性干酵母，我们都能为每种原材料提供正确的菌种，这意味着您可充份利用市场形势作出更改。

选择应用理想的酵母菌种是生产卓越性能的发酶剂的关键要素。

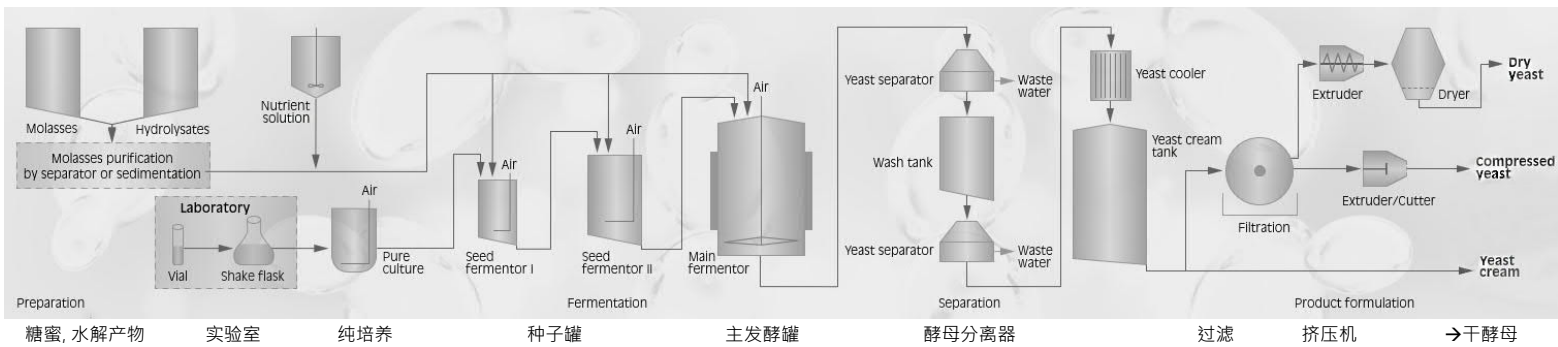


发酶罐



- 过滤使酵母和水份分离
- 经过挤压机过滤酵母

奥高布殊的面包酵母工艺



用沉积或机械分离器纯化糖蜜。被纯化糖蜜与营养物在发酵罐混合。

新的批次酵母种子在实验中开始培养。此种子在小发酵罐内进行接种 (10 升)。此后的酵母在下一个第二大的发酵罐内接种(100 升)中应用直至生产足够份量的酵母，足够地让 (100,000 升) 生产发酵罐开始发酵。第一批酵母称作种子酵母。**种子酵母**在分离器分离，清洗及储存。

种子酵母开始用来进行**商品酵母**发酵。一批酵母种子可分成 6 份；每一份能够用于接种商品规模的酵母发酵过程。直至所有酵母种子用完，新一批的酵母种子必需从实验室中开始制取。

商品酵母在喷嘴分离器的发酵培养液中分离。酵母经工艺水清洗及过滤以增加酵母中的乾物质含量。

湿酵母的制取，过滤了的经过挤压机的物料进行挤压及切割成湿酵母块。这些已包好的酵母块需冷冻储藏直至使用为止。生产活性干酵母 (iADY) 时，湿酵母要在不同的挤压机进行加压处理及小心地用热空气风乾。乾酵母在包装机中用空气密封在包装袋中。



奥高布殊的设备

像我们先进的技术，我们独特的装置反映了我们在酵母工业长久以来的专门知识。我们专有生产设备包括：

- | 糖蜜净化生产线
- | 介质制备及灭菌生产线
- | 不同类型的发酵装置
- | 生物体分离器装置 (喷嘴型)
- | 过滤站
- | 挤压和包装设备
- | 酵母干燥器 (间歇及连续)

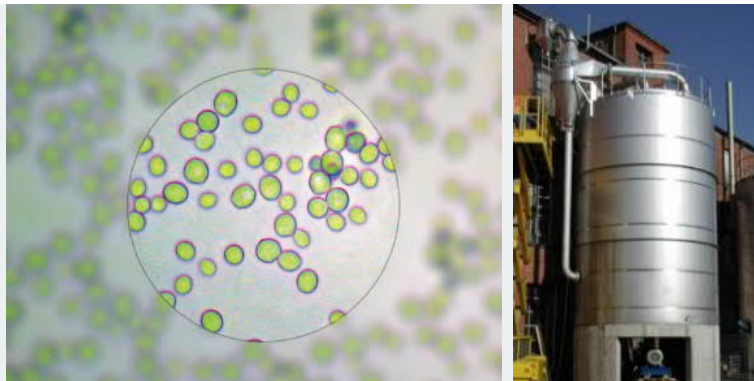
可大大增加工艺效率的奥高布殊专属设备包括：

高效通气系统发酵罐

按发酵罐规模、生产能力和可利用的公用设施选择最合适的通气系统。四种类型的通过验证的工业通气系统适用于专门的应用。

用于工艺自动化的酒精传感器

连续测定发酵醪中酒精浓度的传感分析仪。对于面包酵母，通常用半导体传感器的气相测量，但有可伸缩探头的装置在液相测量装置也是可用的。



设计重点

我们的工厂为酵母生长和酵母质量创造完美的环境进行设计。这些措施包括平衡发酵罐内压力相关的工艺条件，如氧气和养分的供应、pH 值和温度控制。

提供不同类型的高效通气系统适用于专门的应用。

我们密切关注工艺流程的经济效益，以降低能源和公用设施消耗，提高产率，及优化工厂长期的成本效益。

产品类型

面包酵母作为发酵剂，转化生面团中的糖为二氧化碳(CO₂)及酒精。拥有高发酵力的特选高品质酵母菌种被用于生产面包和其他烘烤制品。

利用奥高布殊工艺制成的面包酵母制品包括湿(膏状或压缩)及活性酵母或活性干酵母(iADY)，它们具有不同的特性：

	湿酵母	活性干酵母
乾物质含量	28 - 32%	92 - 96%
保存期限	2 星期	> 2 年
储存	冷藏	室温

在奥高布殊工厂生产的粒状活性干酵母(iADY)具有值得考虑的改进提高发酵力和稳定性，使之达到高品质标准。

替代产品

其它可在您的面包酵母生产装置生产的产品包括特殊酵母菌株用于：

- | 生产酒类
- | 生产生物乙醇
- | 益生素的组份
- | 营养补充剂

同时您的工厂可产出可用于以酵母作基础的产品如：

- | 作为食品添加剂的酵母浸膏
- | 作为动物饲料剂添加剂的葡聚糖和聚甘露糖（酵母细胞壁的组份）





VOGELBUSCH Biocommodities GmbH
Blechturmstraße 11 | A-1051 Vienna | Austria
+43 (0)1 54661 | vienna@vogelbusch.com
www.vogelbusch-biocommodities.com



Vogelbusch USA Inc. | houston@vogelbusch.com
奧高布殊香港有限公司 | Vogelbusch Hong Kong Ltd. | hongkong@vogelbusch.com