



UNE HUMIDITÉ

CONSTANTE GARANTIT

QUALITÉ ET FRAÎCHEUR

Humidification de l'air dans l'industrie agro-alimentaire

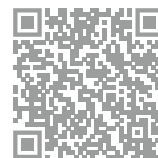
Lors de la fabrication de nombreuses denrées alimentaires, il n'est possible d'obtenir qualité et fraîcheur que grâce à une humidité de l'air optimale. L'humidification de l'air protège p. ex. de l'assèchement et de la perte de poids et favorise le processus de maturation de certains aliments.

Exemple en boulangerie : on obtient les meilleurs résultats avec des taux d'humidité différents dans les différentes étapes du processus de cuisson. Une humidité élevée favorise le processus de fermentation de la pâte levée et empêche la formation d'une peau à la surface de la pâte crue. Lors de la cuisson, l'humidité dans le four a une influence sur la consistance du produit. Pendant les dernières minutes de la cuisson, augmenter l'humidité permet d'obtenir une surface brillante et croustillante pour le pain et les petits pains.

Exemple en fromagerie : durant la maturation, l'arôme et le goût du fromage ne peuvent se développer correctement qu'à une température entre 2-15°C et une humidité relative de 75-95 % (Hr).

Un aperçu des avantages

- Garantie de la qualité et de la fraîcheur des produits
- Garantie de conditions optimales pour le processus de production
- Augmentation de la durée de conservation



Humidité constante

pour le secteur de l'industrie et des processus



Nous assumons nos
responsabilités pour une
plus grande durabilité.