

MEDLEY & CHOCOLATE



EQUI-FLASH | YIL 15, SAYI67 NİSAN 2018 | REV.3 (AĞUSTOS 2019)

Merhabalar,

Çikolata sektörüne özel hazırladığımız bu bültenin üçüncü revizyonu ile karşınızdayız.

Medley ilk kurulduğu anda yaptığı işe, çikolata hammadde işine, geri döndü. Fuji Oil Asia ile kakao yağı alternatifleri konusunda çalışmaya başladık. 30 yıl önce hazırlanan özet raporlar, karşılaştırma tabloları tozlu raflardan indirildi. Lorik, nonlorik kelimeleri havada uçuştı.

Şimdi Fuji Oil Asia ile başlayan ortak çalışmamızla köklerimize geri dönüyoruz.

Bültende yaptığımız değişiklik Fuji Oil ile sınırlı değil. Bühler'in klasik sistem çikolata prosesi Do-MiReCo ile ilgili ve Norden ile ilgili kısa bilgiler ilave ettik.

Beğeneceğinizi umarız.

Saygılarımızla,

Medley A.Ş.



Sayfa 1



EQUI-FLASH | YIL 15, SAYI67 NİSAN 2018 | rev.3



1950'de kurulmuş olan Fuji Oil, bugün 14 ülkede 34 üretim tesisi ile faaliyetlerine devam etmektedir. Singapur'daki merkezinde Türkiye ve Asya için tüm operasyonlar geniş ar-ge ekibiyle birlikte yürütülmektedir.

Fuji Oil Group, geçtiğimiz yarım yüzyıl boyunca, sağlam bir ağı kurarak, dünyanın dört bir yanından gelen hammadde alım kanalları yarattı. Ek olarak, bu hammadde tedarik edilen bölgelerde üretim sahaları kurarak, yüksek kaliteli malzemeler elde edebilir ve bunları istikrarlı bir şekilde tedarik edebilir duruma geldi.



Geleneksel olarak, kakao yağı çikolata ürünlerinde kullanılan tek bitkisel yağdı. Bununla birlikte, artan talep, yüksek fiyat ve mahsul kalitesindeki değişiklikler alternatiflerin aranmasına yol açmıştır. Fuji Oil'in kakao yağı alternatifleri, cazip bir fiyata mükemmel kalitede ürünler oluşturmanıza yardımcı olmakla kalmaz, aynı zamanda ürün profili, işleme, sertlik, parlaklık ve bloom direnci açısından ürün özelliklerini değiştirmenize de izin verir. Fuji Oil, özellikle yüksek kaliteli kakao yağı eşdeğerleri (CBE), kakao yağı yerine kullanılan maddeler (CBS) (CBR), fonksiyonel dolgu yağları tedarik etmektedir.



Ürünlerden bazıları şunlardır:

COCOA BUTTER EQUIVALENT

Product Name

Palmy MM7

Compatible with cocoa butter at any ratio

COCOA BUTTER IMPROVER

Product Name

Palmy 400

Compatible with cocoa butter at any ratio. Improved heat resistance

Palmy 200

Compatible with cocoa butter at any ratio. Improved heat resistance



Bühler 2017 sonu itibariyle Haas grubunu bünyesine kattı.

Un değirmenleri ve çikolata hatları konusunda uzmanlığı tescil edilmiş olan Bühler böylece iki hat arasındaki köprüyü Haas grubu ile tamamlamış oldu.

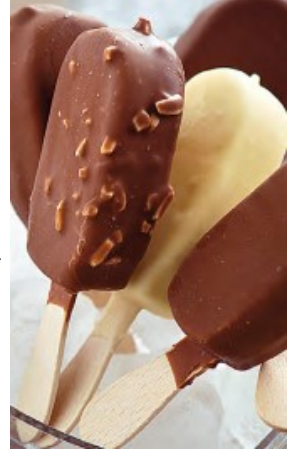
Bu birleşme neticesinde Haas, Mondomix ve Meincke'nin yanında Bühler grubu içindeki belli başlı makinelerin temsilciliğini yapmaya başladı.

- **Bühler**

Consumer Food

- * Franz Haas
- * Meincke
- * Mondomix
- * Bakery
- * Moulding
- * Enrobing, Tempering, Cooling
- * Mass Preparation, Forming, Cutting
- * Chocolate Mass & Compound
- * Coffee Processing

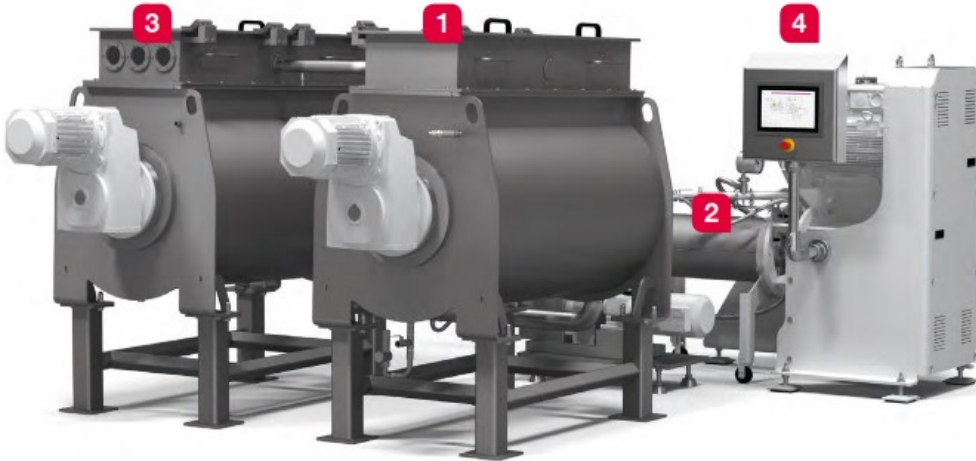




- Diğer bilyalı değirmenlere kıyasla % 20-30 daha az enerji tüketimi.
- Belirli bir kapasite için en küçük ayak izi.
- <20 mikron incelikte tek geçişli öğütme
- Hızlı ürün değişiklikleri.
- Düşük ve yüksek yağlı ürünlerin işlenmesi (% 28-60).
- Tutarlı bir şekilde standart ürün inceliği
- Sıcaklığa duyarlı karışımların (<50 ° C) işlenmesine uygun.

SmartChoc™ PLUS

Böhler SmartChoc™ Plus sistemi, 200 ila 800 kg arasında değişen partiler halinde çikolata, kaplama ve dolgu kremaları üretmek için tasarlanmıştır. Saatte 100 ila 300 kg kapasiteye sahip çeşitli ürünlerin üretimine uygundur ve tekrarlanabilir bir son ürün kalitesi ile kolay ve otomatik üretime izin verir.



1. ELK™ - Aroma gelişimi ve nem azaltmak için konç
2. Ürün öğütmek için Cenomic™ bilyalı değirmen
3. ShearMix™ mikser
4. PLC kontrol sistemi

Konçlama işlemi, yüksek kaliteli çikolata ve kaplama üretiminin anahtarıdır. Klasik işleme sürecinden farklı olarak, Böhler hafif konçlama, öğütmeden önce uygulanır.

Kristalize veya pudra şekeri bazlı tarifler ile kullanılabilir. Hafif konçlama işleminde, bileşenler karıştırılır, havalandırılır, yoğrulur ve önceden ayarlanmış bir sıcaklığa ısıtılır. Bu önemli işlem adımı, örneğin yüksek sıcaklıklarda karamel bir tat veya düşük işlem sıcaklıklarında doğal, sütü bir tat gibi spesifik bir aromanın geliştirilmesine izin verir ve istenmeyen uçucu maddeleri ve nemi gidererek eşsiz tadı oluşturur. Düşük bir nem içeriği, daha düşük son ürün viskozitesi ile sonuçlanır.

Dosing—Mixing—Refining—Conching kelimelerinin kısaltmasından oluşmuş bir isimdir. Bühler'in klasik yöntem çikolata prosesini tanımlar.

Yüzyıldan fazla bir süredir Bühler çikolata, kaplama ve dolgu ürünlerinin üretiminde eşsiz bir uzmanlık geliştirmiştir. DoMiReCo prosesi yaklaşık% 75'lik bir küresel pazar payına sahiptir.

- Eşit dağılmış partikül büyüklüğü ve optimum lezzet profili ile benzersiz yüksek son ürün kalitesi.
- Aynı akış özelliklerini elde etmek için diğer işlemlere kıyasla %1 ila 4 daha az yağ gerektiğinden, önemli ölçüde daha düşük ham madde maliyeti.
- Hammadde özelliklerinde meydana gelen değişikliklere bakılmaksızın, her bir parti ürünün akışkanlığının aynı olması.
- Minimum ürün çapraz kirliliği ve minimum yağ miktarında kısıtlama olmamasından yüksek üretim esnekliği.
- Üst düzey gıda güvenliği için metal kirliliği eser miktardadır (<1 ppm) ve beyaz renkli karışımların üretimi konusunda herhangi bir kısıtlama yoktur.



ChocoMaster™ Compact



Solid ve one-shot çikolatalar için kontinü kalıplama hattı

- * Güvenilir orta kapasiteli hatlar
- * Kalıp ölçüleri 900x275mm
- * Üretim hızı 20 kalıp/dakika
- * Hat üstündeki kalıp sayısı 660
- * Önemli avantaj 1: Hızlı format değişimi (birkaç dakika içinde çikolata haznesi, piston bloğu, nozul plakası değiştirilebilir)
- * Avantaj 2: Hijyenik dizayn (3D lazer kesim ve kaynak yapılmış paslanmaz çelik; yerden yüksekliği 300mm, geniş kapılar vb.)
- * Avantaj 3: zincir gerginliğinin pnömatik slindirlerle otomatik ayarlanması



ChocoStar™



Bühler Bindler ChocoStar™, çikolata tabletler ve barlar, dolgulu pralinlerin yanı sıra book moulded ve one-shot dolgulu ürünlerin üretilmesi için uygundur. Hat kapasitesi yüksektir. Kalıp genişliğine bağlı olarak, mekanik hat kapasitesi dakikada 40 kalıp kadara çıkar. Kalıp boyutları 620 mm ila 1200 mm arasında değişmektedir.



Çok çeşitli yüksek kaliteli ürünler için modern teknoloji.

Geleneksel ıslak kabuk oluşturma işlemine ek olarak, kabuklar CoolCore™ soğuk damgalama işlemi kullanılarak üretilir. Böylece, CoolCore™ farklı kabuk geometrilerinin üretimi için harika yaratıcı olanaklar sunar.

İki veya daha fazla sayıda merkez dolgu depozitörü sayesinde, bir dolgudan diğerine hızlı geçiş yapılabilir; aynı kabuk farklı merkezlerle doldurulabilir.

ChocoStar™'in özelliklerinden biri, bireysel servo motorlara sahip tahrik konseptidir. Bir diğeri ise, proses adımları arasındaki mükemmel uyumun ürünü incitmemesi ve bu sayede kaliteli ürün elde edilmesidir.



SnackFix™



Sadece iki ana bileşenle SnackFix™ ihtiyacınız olan her şeye sahiptir: bir hamur hazırlama ünitesi ve kesme ünitesi. Başlangıç seviyesi bir model olarak, sistem, başarınız için bir dizi yeni fırsat sunar.

Mono ekstrüzyon ve koekstrüzyon makineleri DP ve DDP ekstruderler sert hamur, meyve ezmeleri, protein hamurları, şekerleme ve benzeri yüksek viskoziteli kütleler için özel olarak tasarlanmıştır.

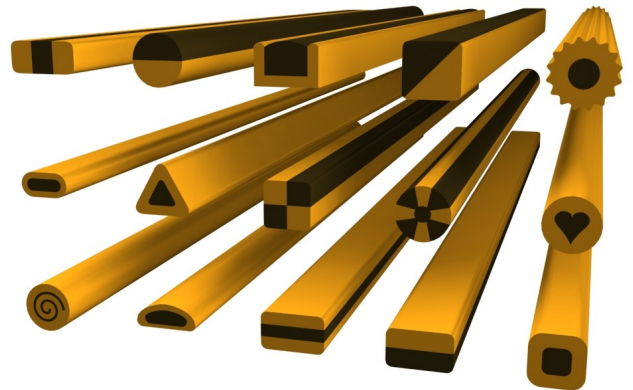
Her makine için özel boyutlara sahip bir halı serme veya bir fitil oluşturma olanağı vardır.

Ürün çeşitliliğini arttırmak üzere SnackFix™ üzerine farklı ekstrüzyon başlıkları monte edilebilir.



DDP

- İki hamurun ekstrüzyonu
- 10 bar'a kadar basınç
- İkincil karıştırma etkisi yok
- İlk giren ilk çıkar
- 1500mm'ye kadar çalışma genişliği
- Meyve ezmeleri
- Karamel
- Fudge
- Protein barlar
- Kurabiye hamurları





1935'te kurulan Hans Brunner, enjeksiyon ve termopres metotları ile çikolata kalıpları üretir. Çikolata kalıbı konusunda lider üreticilerden biridir.

Neredeyse her teknolojiye ve her ihtiyaca uygun özellikte kalıplar üretir:

- Bar ve tablet ikolata
- İçi boş (hollow) ikolatalar için çiftli kalıplar
- Kabuk oluşturmak için soğuk baskı kalıpları
- One-shot kalıplar
- Spinner'e uygun kalıplar
- Blueflex: esnek ve farklı şekillerdeki kalıpların spin edilmesi için sert ereveler
- Dekoratif baskı kalıpları
- EASYTRUFLE – manuel doluma uygun truffle için geliřtirilen set
- 3D kalıp konseptleri
- Taşıma kalıpları



Bu kadar çok ayrıntının olduğu figürlerin kalıpları uzun ve uzmanlık gerektiren bir çalışma sonucunda oluşuyor. Dekor depozitrleri konusunda uzman olan Knobel ile Brunner'in uzun yıllara dayanan işbirliği sayesinde ülkemizde de eşi benzeri olmayan ve tüketicilerin büyük beğenisini kazanan ürünler elde edildi.





Knobel



Knobel, tüm çikolata kalıplama hatlarını, stand-alone depozitörleri ve diğer ekipmanları adım adım komple bir hat inşa etmek üzere, mevcut hatları yükseltmek veya hat üstüne ek makineler ekleyerek tüm üretim aralıklarını değiştirmeye izin verecek şekilde modüler olarak tasarlar. Tüm makineler akıllı ünitelerdir ve bir network ile birbirine bağlanır, bu sayede yeni ekipmanın takılmasına ve oynatılmasına olanak verir.



Kalıplar, bir makineden diğerine herhangi bir zincir olmaksızın gevşek ve serbest bir şekilde hareket eder.

Her türlü bağlantıdan arındırılmış patentli spiral soğutucularda soğutma yapılır. Bu sayede tek bir hatta farklı kalıp malzemelerinin kullanılmasına izin verir (polikarbonat kalıplar, vakumlu blisterler, çerçeveler, vb.)

Kalıp algılama sistemi, tanımlama için kodları okur ve her proses adımı için ürüne uygun hareketi başlatır. Bu sayede bir hatta farklı kalıp setlerini karışık çalıştırmak da mümkündür



Knobel makineleri ile;

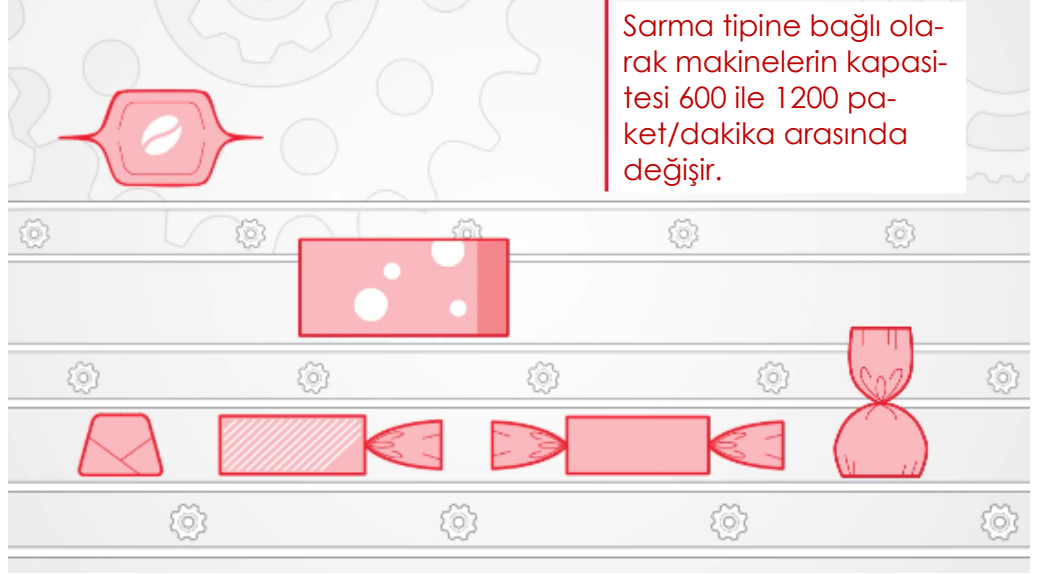
- Kabuk oluşturularak yapılan ürünler (cold press)
- Dekorlu ürünler
- Yüksek oranda ve bütün fındık, fıstık vb. içeren ürünler
- One-shot ürünler
- Bant üzerine serbest dökülen ürünler (free-dressing)
- Sandviç bisküviler yapılabilir (sandviçleme makinesi)





ACMA, büyük bir uluslararası paya sahip, tüketim ürünleri pazarında lider paketleme makineleri üreticilerinden biridir. ACMA, çeşitli sektörler için otomatik paketleme makineleri tasarlar ve üretir.

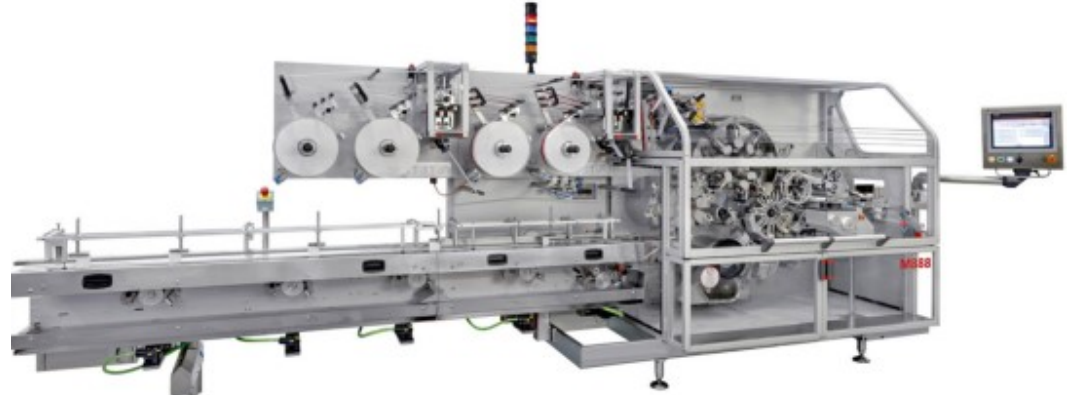
Tek kulak, çift kulak, zarf tipi sarım ve flow pack tipi paketleme çözümleri vardır.



90 yıllık tecrübesiyle Acma'nın makineleri dizayn ederken ana odak noktası, ürünlerin raf ömrünü, tadını ve aromasını korumak ve ambalajı çok çeşitli şekil ve formatlara uygulamaktır.

CW 850 F - M

Çikolata ve şekerleme paketlemek için kullanılabilen patentli multistyle otomatik sarma makinesi.



- Maksimum hız 850ppm
- Sarma stili: Bunch, Double twist, Fancy, Viennese, Twist on top
- Sürekli hareket besleme sistemi
- Hassas ürün elleçleme
- Sürekli besleme sağlamak için biriktirme modülü
- Doğru ürün beslemesini sağlamak için vakum destekli faz kayışı
- Ürün üzerinde düşük stres / ivmelenme sağlamak için sürekli hareket
- Potansiyel ürün boyut sapmalarını dengeleyebilen çift kısıkaç
- Son sarma başlığının indekslenmesi
- Yüksek esneklik: Kolay ve hızlı format değişimi
- İç ve dış ambalaj malzemesi için bağımsız açma
- Daha iyi görünüm ve malzeme tasarrufu için farklı kesme uzunluğu





a coesia company

TÜP AMBALAJ İÇİNDE GIDALAR:

Coesia şirketleri içinde yer alan Norden, tüp dolum makineleri yapar. İlk makinesini 1934 yılında yapmıştır ve uzun yıllardır sadece bu işi yapmasından dolayı envai çeşit ürünün tüp içine dolumu konusunda uzmanlaşmıştır.



Gıdayı tüp içinde saklamamızın belli başlı bazı avantajları vardır. En önemlisi hijyendir. Tüp içindeki ürün dış kaynaklı bulaşanlara ve oksijene maruz kalmaz, bu sayede raf ömrü uzar.

Diğer taraftan sürülebilir krema gibi ürünleri kullandığınızda diğer gıdalardan da bıçak yoluyla bulaşmadan kaçınmış olursunuz.

Rahat taşınabilir olması ve fazla yer kaplamaması da diğer avantajlardır.



Figürlü çikolatalar için, tam otomatik ve yarı otomatik çikolata paketleme çözümleri sunmaktadır.

Hem önceden şekillendirilmiş alüminyum folyo ile hem de bobinden alüminyum ile çalışabilen makineleri bulunmaktadır.





WAY TO PROCESS

Wafer - Chocolate - Biscuit

- **Bühler**
 - Consumer Food
 - * Franz Haas
 - * Meincke
 - * Mondomix
 - * Bakery
 - * Moulding
 - * Enrobing, Tempering, Cooling
 - * Mass Preparation, Forming, Cutting
 - * Chocolate Mass & Compound
 - * Coffee Processing
- Knobel
- Hans Brunner
- Wolf Maschinenbau
- Nerkon
- Masdac
- Krüger & Salecker

Bakery

- Zeppelin Systems
- Sancassiano
- Mecatherm
- Stewart Systems
- Burford
- Metronics

Nuts & Snacks

- CPM Wolverine Proctor
- Kuipers

Other Processes

- Carugil
- Selo
- Maurer—Atmos
- Armor Inox

Ingredients

- Rousselot
- Aromatic
- Fuji Oil
- Sternchemie
- Sacmar
- Alithea
- Axelum Coconut
- Amano Enzyme
- LBG Sicilia Srl



WAY TO PACK

Primary

- Acma
- Flexpack
- Cemes
- Chocal
- IPAC
- Omori
- Gasparin
- Weyhmüller
- Ronchi
- Doselec
- SMP Packaging
- Norden

Secondary

- CAMA
- Sichera

End of Line - Warehousing

- Euroimpianti
- Technowrapp

Materials & Auxilliaries

- Carcano

Agri Business

- Unitec Italia
- Unitec Türkiye
- Raytec
- Perfotec
- PND



WAY TO CONTROL

Quality Control

- Claranor
- Albert



Dış Ticaret Müessillik A.Ş.

İstanbul Merkez
Cumhuriyet Cad.
Merkez Apt. No:105/5
34373 - Elmadağ - Şişli
İstanbul/Türkiye

Tel: +90 212 233 59 50
www.medley.com.tr
info@medley.com.tr

İzmir Şube
Karacaoğlan Mah.
Bornova Cad. İzeltaş
Galeria Sit. No:7/2A
Bornova/İzmir

Tel: +90 533 345 51 99