



ОЧИСТКА ЗАПАХОВ



В ответ на растущие экологические требования компания PROTCO разработала решения, применимые в следующих областях:

- Заводы по производству рыбной муки и рыбьего масла.
- Переработка побочных продуктов животного происхождения (говядина, птица, индейка, кровь, свинина).
- Переработка креветок и ракообразных.
- Гидролизаты рыбы (лосось, тунец, сардины и др.).
- Производство кормов для домашних животных.
- Производство порошка из мидий и моллюсков.

Основные преимущества:

- Контроль остаточных паров и газов.
- Улучшение внутренних условий окружающей среды.
- Снижение загрязнения и неприятных запахов.
- Предотвращение конденсации и загрязнения продукции.
- Устранение выбросов пыли и твердых частиц.

Используемые технологии:

- Скрубберы.
- Биофильтры.
- Термические окислители (RTO).





Дополнительные соображения

В некоторых случаях необходимо герметизировать или обеспечить воздухо непроницаемость технологического помещения для предотвращения утечек неприятно пахнущих газов. Их можно улавливать через воздуховоды, установленные в верхней части помещения и направляющие в систему нейтрализации, а вентиляционные отверстия в нижней части позволяют осуществлять контролируемый приток свежего воздуха.

Оборудование в основном изготавливается из нержавеющей стали, а в случае скрубберов — также из стекловолокна.

Конструкция и размеры каждого решения подбираются с учетом конкретных потребностей каждого проекта.

Эти меры гарантируют эффективное устранение запахов, образующихся в процессе переработки белков и других побочных продуктов, улучшая как внутренние условия окружающей среды, так и соответствие экологическим нормам.