

CleanSmoke to naukowo potwierdzony prawdziwy dym

- CleanSmoke jest dymem, ponieważ opiera się na pirolizie biomasy.
- W konwencjonalnych procesach wędzenia cząsteczki dymu i pyłu wytwarzane są w procesach spalania, takich jak ciepło tarcia. Cząsteczki transportowane poprzez powietrze i osiadają na wędzonym materiale.
- W technologii CleanSmoke dym także powstaje na skutek spalania, jednak potem przechodzi obróbkę cieplą. Następnie wszystko zostaje przywrócone do formy cząsteczek dymu i również jest наносzone na materiał poddawany wędzeniu.
- Jest to proces wędzenia z etapem pośrednim, który służy do oczyszczania dymu. Niebezpieczne elementy zostały usunięte.
- To, czy dym jest наносzony bezpośrednio przez powietrze jak w konwencjonalnym procesie, czy też stosuje się etap pośredni z oczyszczaniem dymu, jest nieistotne dla tworzenia się cząsteczek lub aromatu. Z tego powodu procesy te są porównywalne.
- CleanSmoke jest czystszy, ponieważ mniej zanieczyszcza środowisko.

Kontakt:

CleanSmoke Coalition

Avenue de la Renaissance 1

1000 Brussels, Belgium

Tel.: +32 (0)2739 6262

Email: info@clean-smoke-coalition.eu

*Odwiedź naszą stronę
i zostań członkiem:*

www.clean-smoke-coalition.eu lub

www.cleansmoke.eu

Business Managers Smoke

Euroconsultant Sp. z o.o.

Part of the Azelis Group

www.azelis.com

Bartosz Maryniak

Mob.: +48 502 335 485

Email: bartoszmariyniak@euroconsultant.com.pl

Michał Bąbelek

Mob.: +48 604 060 290

Email: michalbabelek@euroconsultant.com.pl

CleanSmoke Coalition oznacza innowacyjne procesy wędzenia

CleanSmoke to technologia znacznie wyprzedzająca konwencjonalne wędzenie. Ten innowacyjny proces pozwala nie tylko wytwarzać bezpieczne i zdrowe produkty, lecz także odciążyć środowisko naturalne i poprawić warunki pracy w wędzarniach. Szczególnie w przypadku małych i średnich przedsiębiorstw (MŚP), tylko takie wędzenie może stać się procesem zrównoważonym. Również efekt wędzenia w niczym nie ustępuje tradycyjnym wędzonym specjalom.

Zrównoważony i ekonomiczny

Producenci CleanSmoke, producenci i sprzedawcy żywności, producenci nowoczesnych systemów dla palących, instytuty badawcze, stowarzyszenia branżowe i organizacje pozarządowe chcą współpracować pod kątem przyszłości wędzenia. Jednocześnie wędzenie, wysoko cenione przez konsumentów, zostaje dostosowywane do aktualnych wymagań w zakresie zrównoważonego rozwoju i zdrowego żywienia. Członkowie Koalicji CleanSmoke postrzegają się jako partnerów branży w całej Europie i chcą utworzyć drogę dla CleanSmoke na szczeblu UE.

CleanSmoke to prawdziwy i organiczny dym

Przed wszystkim Koalicja CleanSmoke wzywa do jednoznacznego uznania CleanSmoke za dym w całej Europie, aby proces ten mógł być stosowany bez zastrzeżeń. Naukowcy już dawno potwierdzili, że dym wytwarzany z pierwotnych produktów dymnych nie jest aromatem dymnym, ale dymem - o tym samym smaku, ale bez szkodliwych substancji. Ponieważ CleanSmoke deklaruje wartość dodaną zwłaszcza dla dostawców żywności ekologicznej, koalicja CleanSmoke uważa, że logiczne jest włączenie zrównoważonego wędzenia do regulacji ekologicznych WE.

Każda innowacja ma swój czas. Nadszedł czas dla CleanSmoke.

Znak CleanSmoke

Dzięki CleanSmoke żywność można wędzić w bardziej zrównoważony, przyjazny dla środowiska i oszczędny dla zasobów sposób, bez szkodliwych dodatków jak popiół, smoła i wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (WWA). Aby zapewnić konsumentom możliwość korzystania z produktów CleanSmoke w przyszłości, Koalicja CleanSmoke opracowała znak CleanSmoke, który przyznawany jest zrównoważonym i bezpiecznym produktom wędzonym.

Czysty dym. Czysty smak.

Koalicja CleanSmoke gwarantuje
przyszłość wędzeniu

Proces CleanSmoke - Korzyści z
CleanSmoke - CleanSmoke to dym -
Koalicja CleanSmoke



CleanSmoke
Coalition

CleanSmoke – to, co najlepsze w wędzeniu

Wysokojakościowy produkt uboczny

CleanSmoke jest pozyskiwany w lasach Ameryki Północnej. Przemysł drzewny zapewnia tutaj obfity zapas wiórów z drzew liściastych. Oznacza to, że ani jedno drzewo nie jest wycinane ani transportowane wyłącznie w celu wytworzenia samego dymu.

Dym pod kontrolą

Nieobrobione wióry z hickory, klonu i dębu pozostawia się do tlenia w kontrolowanych warunkach. Opatentowana technologia pozwala uniknąć ryzyka wybuchu i chroni środowisko dzięki optymalnemu oczyszczaniu zużytego powietrza.

Wyłapywanie za pomocą wody pitnej

Następnie dym kierowany jest do skraplacza i spryskiwany wodą pitną w celu wyłapania go.

Odfiltrowanie substancji niebezpiecznych

W trakcie licznych procesów filtracyjnych dym oczyszczany jest z popiołu, smoły i rakotwórczych wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA). Zbiera się popiół i węgiel drzewny, a smoła opada na dno.

Najlepsza część dymu

Na końcu nawet najmniejsze cząsteczki zawieszone są w filtrze. Pozostaje tylko dym wychwycony w wodzie pitnej, która zawiera wszystko, czego potrzebuje wędzona szynka.

Zrównoważone przetwarzanie zanieczyszczeń dymu

Podczas tradycyjnego wędzenia 16% smoły i 32% popiołu trafia do kiełbasy lub szynki. Natomiast dzięki metodzie CleanSmoke zanieczyszczenia te są dalej przetwarzane w celu wytworzenia energii elektrycznej.

Sprężone powietrze ożywia dym

Stabilny dym wdmuchiwany jest do wodorzeka przez rurki, w wyniku czego pozostaje w przyjaznym dla środowiska obiegu zamkniętym, który znacznie zmniejsza emisję CO₂.

CleanSmoke w formie płynnej

Specjaliści nazywają kondensat wstępnie oczyszczonym pierwotnym produktem dymnym, ponieważ dzięki dodaniu sprężonego powietrza możliwe jest odtworzenie prawdziwego dymu wraz z jego wszystkimi użytecznymi właściwościami, a przede wszystkim z tym autentycznym, dymnym smakiem.

Mniej znaczy więcej – ochrona zasobów

CleanSmoke chroni zasoby - wykorzystuje mniej drewna, wody i energii i zapewnia bardziej zrównoważone wędzenie.

Na rynku żywności wędzonej technologia CleanSmoke może obniżyć:

- Do 90% zużycie wody
- 50% zużycie drewna
- 50% zużycie energii
- 30% emisji gazów cieplarnianych
- Do 80% zużycia substancji chemicznych



Ochrona zasobów naturalnych

- Nie wycina się drzew dla tego celu
- O wiele mniejsze zużycie wody
- Mniejsze zużycie energii



Bezpieczne środowisko pracy

- Wybuchy i pożary są wyeliminowane
- Oczyszczony dym nie stanowi zagrożenia dla układu oddechowego
- Brak kontaktu z silnymi materiałami czyszczącymi



Więcej zdrowej żywności

- NonZanieczyszczona żywność
- Brak popiołu
- Brak smoły
- Brak WWA
- Wędzenie zapewniające termin przydatności do spożycia
- UE zdecydowanie popiera stosowanie pierwotnych kondensatów dymnych (Rozporządzenie UE 2065/2003)



Czyste powietrze

- Wymóg Światowej Konferencji Klimatycznej: obniżenie emisji CO₂
- 83% mniej CO₂ wobec dymu ze spalania
- 60% mniej CO₂ wobec dymu z tarcia
- Brak emisji tlenków azotu (NOx) i tlenków węgla (CO)
- Brak emisji cząstek stałych



Sukces ekonomiczny

- Bardziej ekonomiczny wobec wszystkich innych metod
- Bardziej wartościowe marki dzięki zrównoważonemu działaniu
- Innowacyjne pomysły na produkty dzięki kreatywnym nowym metodom wędzenia



Zrównoważona przyszłość

- Konsumenci zwracają uwagę na zrównoważony rozwój
- Przetwórcy i sprzedawcy detaliczni w wiarygodny sposób realizują swoje cele w zakresie zrównoważonego rozwoju dzięki metodzie CleanSmoke