

HUSK! Danske Køledage 2009

Danske Køledage, der er Nordens største kølekonference, afholdes i år i dagene fra torsdag den 12. til fredag den 13. marts i Odense Congress Center.

Danske Køledage består af to elementer, der kører sideløbende – dels en udstilling med omkring 50 virksomheder, og dels en stor faglig konference. Både udstillingen og konferencen rummer samtlige elementer inden for kølebranchen – spændende fra forskning over rådgivning til brugere af køleteknik.

I år vil miljø, energi og kølemiddelforhold være centrale emner i mange af indlægene på konferencen. Som direktøren for Danske Køledage, Lisbeth Hastrup, siger:

- I en tid hvor ressourceforbruget og CO₂-udslippet løbende skal optimeres i alle virksomheder, er det en rigtig god ide at besøge Danske Køledage i Odense i marts.

I forbindelse med det store kølearrangement uddeles en ærespris, der i år går til Hans Jørgen Højgaard Knudsen.

Nærmere oplysninger om hvilke virksomheder, der deltager på udstillingen samt selve konferenceprogrammet kan ses på www.dansk-koledag.dk.

Det er også muligt at kontakte direktøren for Danske Køledage, Lisbeth Hastrup, på telefon 45 82 72 21 (mobil 23 46 92 33) for supplerende oplysninger.

Hurtig og sikker nitrogen-frysning af langæg

Sikkerhed og kvalitet er nøgleord for Danæg, som producerer og forarbejder ægprodukter. Danæg fremstiller bl.a. langæg, og har i mere end et kvart århundrede anvendt gas fra Air Liquide til at nedkøle og fryse æggene.

Redigeret af Klaus Hansen

På Danægs produktionsenhed i Roskilde står to frysetunneller fra Air Liquide, som anvendes til at nedfryse langæg. Afdelingsleder Kenn Karlsson fortæller:

- Når langæggene skal ind i tunnelen, er de ca. 55° C varme. Æggene transporteres på et rustfrit bånd igennem en isoleret tunnel, hvor de overbruses med flydende nitrogen, dvs. -196° C. Når æggene ca. 20 minutter senere kommer ud igen, er centrumtemperaturen nede på ca. 4° C. Æggene gennemfrysnes ikke i tunnelen, da de pga. det høje vandindhold ville sprænge ved et længerevarende ophold under nitrogenbruseren. Temperaturen udligner sig dog efter et par timer, hvor hele langægget vil være gennemfrosset. Æggene bliver straks efter frysning pakket og kørt til opbevaring i frostrum.

Nitrogen sikrer hurtig og sikker nedfrysning

Den hurtige nedfrysning af æggene er et absolut krav, da der ellers er stor risiko for, at æggehviden krystalliserer.

- Derfor er nedfrysning med flydende nitrogen en helt optimal løsning for os, fastslår Kenn Karlsson. Danæg anvender Aligal 1 Freeze fra Air Liquide Danmark A/S til at fryse langæggene samt Aligal 13, som er en gasblanding bestående af kuldioxid og nitrogen, til pakning af æggene.

- Air Liquides ALIGAL-serie



Kenn Karlsson, afdelingsleder i Danæg, står her med et langæg i hænderne foran en af frysetunnellerne fra Air Liquide Danmark A/S. Tunnellens maksimale daglige kapacitet kan komme helt op på 12 ton svarende til 40.000 stk. langæg. Det normale niveau er totalt ca. 240.000 æg i døgnet.

består af en lang række gasser og gasblandinger specielt udviklet til at nedkøle, pakke eller fryse fødevarer hurtigt, sikkert og skånsomt, fortæller Morten Prühs, business developer hos Air Liquide Danmark A/S. Morten fortsætter:

- Fremstillingen af gasserne sker naturligvis i henhold til Levnedsmiddelstyrelsens regler og alle øvrige forskrifter. I efteråret tildelte Fødevarerstyrelsen i øvrigt Air Liquide Danmark A/S en elite-smiley for produktion og

håndtering af sine fødevarer-gasser.

Frysetunnel klar på 15 minutter

- Det kan simpelthen ikke være nemmere, fortæller Kenn Karlsson og fortsætter:

- Vi tænder bare på knappen, åbner for nitrogenet, og 15 minutter efter er vi klar til at køre. Tunnellerne er yderst driftssikre, (kører hver dag uden stop fra 7 morgen til 22 aften, red.) og gasleverancen ligeså. Udsivende gas fra tunnelen, som aldrig helt kan undgås, fjernes nemt ved hjælp af udsugere, så indeklimaet er behageligt og sikkert for vores personale, og derudover har vi ikke haft behov for yderligere tilpasninger eller modifikationer i forhold til udstyret.

Hvad er langæg?

Langæg blev udviklet i 70'erne i et samarbejde mellem Danmarks Tekniske Universitet, Novo Engineering og Danæg. Langæg fremstilles ved, at æggehvide og -blomme bliver hældt i forme, der koges i tyve minutter. Herefter pakkes og nedfrys langæggene. Et langæg er fremstillet af ca. 6 æg og vejer 300 gram. Danæg fremstiller årligt ca. syv millioner langæg, hvor af ca. 85 % eksporteres til udlandet, primært det øvrige Europa samt mellemøsten.