

# Krochmalnia grochowa

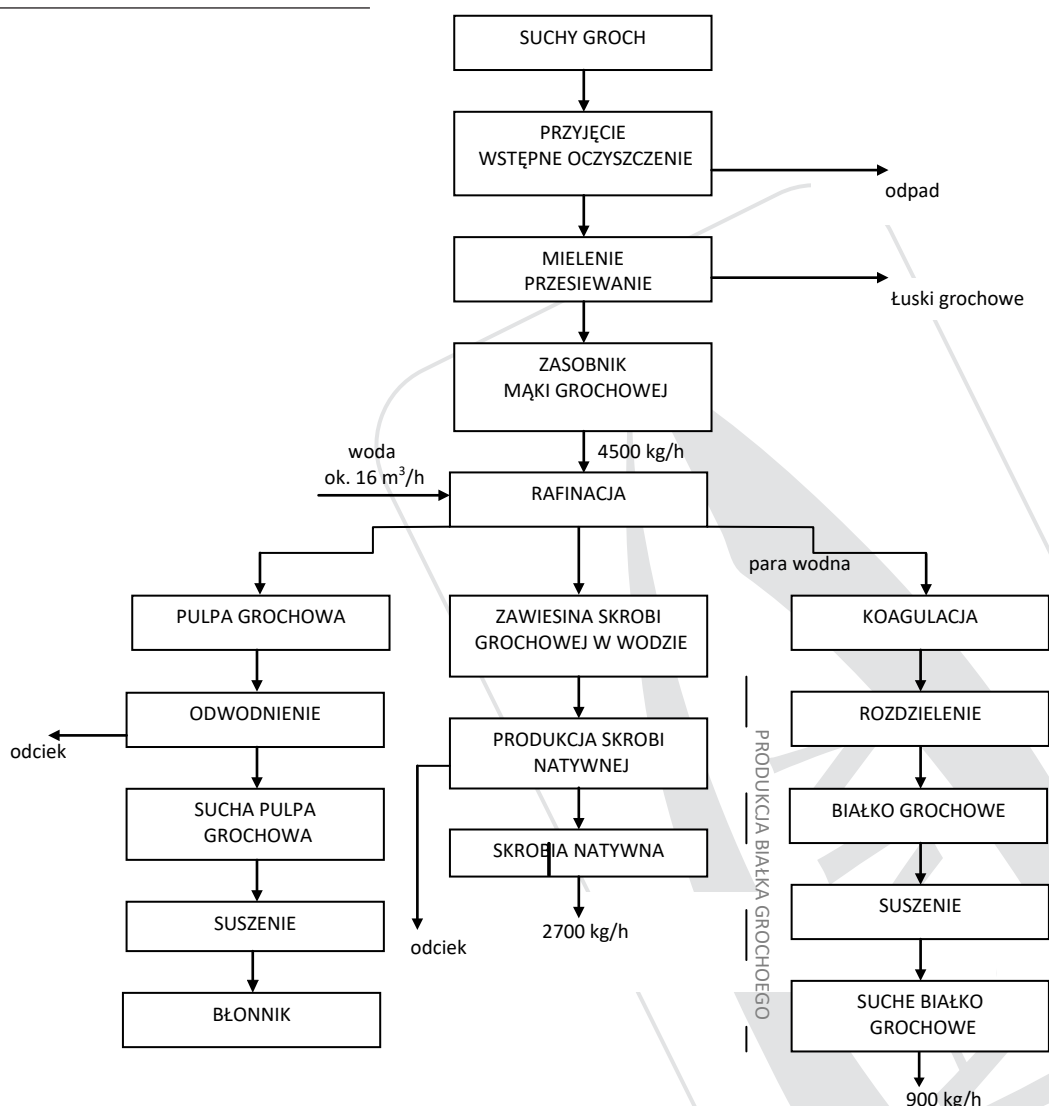
Profesjonalne systemy dla przemysłu spożywczego i chemicznego

## Zastosowanie

Mąka z grochu to produkt węglowodanowy bogaty w skrobię natywną i białko. Produkt jest również bogaty w amylozę, która sprzyja jego żelowaniu. Skrobia z grochu staje się alternatywą w przemyśle spożywczym i skrobiowym. Skrobia i białko grochu są wykorzystywane jako:

- Źródło białka w diecie wegetariańskiej i wegańskiej, odżywkę dla sportowców, koktajle proteinowe
- Substytuty żelatyny do zup i deserów
- Żywność bezglutenowa
- Surowce do produkcji opakowań biodegradowalnych.

## Schemat krochmalni grochowej



## Dane techniczne

Powierzchnia produkcyjna - 1032 m<sup>2</sup>

Parametry technologiczne, konfiguracje urządzeń i konstrukcja jest każdorazowo dostosowywana do potrzeb klienta.



www.mysak.pl

## Kontakt:

tel. +48 61 810 16 27  
e-mail: [mysak@mysak.pl](mailto:mysak@mysak.pl)

## Adres:

Mysak Group Sp. z o.o. Sp.k.  
ul. Bukowska 18  
62-069 Dąbrowa k. Poznań