



Sucrerie AGRANA, Tulln, Autriche :
Mesure en ligne du °Brix d'un jus de sucre

Convient pour l'industrie du sucre



→ L-Sonic 5100, Version SST en action

Des capteurs de process en ligne sur lesquels vous pouvez compter : mesure de la valeur Brix du jus de sucre avec le L-Sonic 5100 d'Anton Paar.

La douceur de vivre

Le sucre fait partie de notre vie quotidienne et est transformé et consommé en quantités considérables dans le monde entier. Aujourd'hui, la majeure partie du sucre est produite à partir de la betterave sucrière ou de la canne à sucre, selon la situation géographique. Le sucre joue un rôle très important dans l'économie mondiale, et la demande devrait encore augmenter au cours des prochaines décennies. Anton Paar contribue au succès de nombreux producteurs mondiaux de sucre grâce à sa gamme de capteurs de process et à ses solutions de mesure en ligne.

Deux acteurs mondiaux - une réussite

Le groupe AGRANA est un producteur autrichien de sucre, d'amidon et d'éthanol-carburant, ainsi qu'un acteur majeur de la préparation des fruits. Il est coté à la bourse de Vienne. L'histoire de la réussite de l'entreprise a commencé en 1988 en tant que holding de l'industrie autrichienne du sucre et de l'amidon. Aujourd'hui, le groupe AGRANA possède de nombreuses installations de production de sucre, d'amidon, de fruits et d'éthanol dans le monde entier, avec des installations de production de sucre pur en Autriche, en Hongrie, en République tchèque, en Slovaquie, en Roumanie et en Bosnie-Herzégovine. Le sucre populaire d'AGRANA, connu sous le nom de "Wiener Zucker" en Autriche, est transformé dans ces sites de production à partir de betteraves sucrières récoltées localement et de cannes à sucre importées.



→ Sucrierie Agrana, Tulln (© AGRANA)

"Grâce à la surveillance continue de la production 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7 des capteurs de vitesse du son L-Sonic 5100 d'Anton Paar, le sucre est produit pendant toute la campagne conformément aux normes de qualité les plus élevées d'AGRANA."

Thomas Wallner,
Atelier et process en ligne
Responsable de
l'instrumentation à l'usine
AGRANA de Tulln, Autriche

L'histoire de notre réussite commence sur le site de production d'AGRANA à Tulln, en Basse-Autriche. La sucrierie a été fondée en 1937 et est aujourd'hui le principal site de production et de stockage de sucre d'AGRANA dans le pays. Équipé du deuxième plus grand silo à sucre d'Europe, il raffine des produits sucrés de haute qualité à partir de betteraves sucrières récoltées localement.

En tant qu'acteur mondial, il est essentiel de fournir un sucre de la plus haute qualité. En utilisant les capteurs de vitesse du son en ligne d'Anton Paar, deux acteurs mondiaux s'assurent que seul le sucre le plus fin provenant de l'usine de production de Tulln atteint les rayons des supermarchés dans toute l'Europe. "Grâce à la surveillance continue de la production 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7 des capteurs de vitesse du son L-Sonic 5100 d'Anton Paar, le sucre est produit pendant toute la campagne conformément aux normes de qualité les plus élevées d'AGRANA", explique Thomas Wallner, responsable de l'atelier et de l'instrumentation des processus en ligne.

Traitement des betteraves sucrières : le savoir-faire et l'expérience sont essentiels

La transformation des betteraves sucrières nécessite un savoir-faire et des employés expérimentés. La betterave sucrière elle-même doit être manipulée avec douceur et sensibilité. Pendant la campagne betteravière, il est important que les betteraves récoltées soient traitées le plus rapidement possible, car plus elles sont stockées longtemps, plus elles se décomposent. L'alcalinité et la teneur en sucre se dégradent rapidement, ce qui signifie que l'ensemble de l'usine de Tulln doit fonctionner en douceur et efficacement.

Lorsqu'il s'est agi de choisir un instrument pour la mesure en ligne du °Brix des jus sucrés, le L-Sonic 5100 d'Anton Paar s'est imposé à Thomas Wallner. "Les capteurs en ligne L-Sonic 5100 d'Anton Paar contribuent de manière significative à la réussite de notre campagne de betteraves sucrières" L'installation des capteurs a été simple. L'un des avantages de L-Sonic 5100 est son intégration simple et économique dans l'infrastructure existante de l'usine. L'instrument est intuitif et accessible même sans formation préalable.

En outre, les capteurs de vitesse du son L-Sonic 5100 ont immédiatement indiqué la concentration en °Brix attendue. Depuis l'installation, tous les capteurs fonctionnent sur place et fournissent des valeurs de mesure en ligne fiables. "Le L-Sonic 5100 nous aide à réduire les mesures en laboratoire qui prennent beaucoup de temps, car nous savons que nous pouvons faire encore plus confiance aux valeurs en ligne", déclare M. Wallner.

Anton Paar a installé quatre instruments de mesure de la vitesse du son en ligne dans l'usine AGRANA de Tulln pour mesurer le °Brix en ligne. Ils ont également remplacé avec succès des instruments concurrents basés sur la technologie des micro-ondes :

- 1 pièce L-Sonic 5100, Version SST
(de la boîte à jus fine à l'évaporateur)
- 2 pièces L-Sonic 5100, Version SST
(évaporateurs)
- 1 pièce L-Sonic 5100, Version SST
(de l'évaporateur à la filtration des jus épais)



→ L-Sonic 5100, version SST installée dans le pipeline de production

"Le L-Sonic 5100 nous aide à réduire les mesures en laboratoire qui prennent beaucoup de temps, car nous savons que nous pouvons faire encore plus confiance aux valeurs en ligne."

Thomas Wallner,
Responsable d'atelier et d'instrumentation de processus en ligne
à l'usine AGRANA, Tulln, Autriche

EN SAVOIR PLUS



[www.anton-paar.com/
apcss-isonic](http://www.anton-paar.com/apcss-isonic)

Instrument : L-Sonic 5100, Version SST

Paramètres mesurés : °Brix

Échantillons : jus de sucre

Précision : meilleure que $\pm 0,1$ %

Débit d'échantillons : 24/7