

unique quality. swiss made.

SINCE 1988

Der MAURER® Rotating Pasteurizer setzt neue
Massstäbe in der Pasteurisierung von Human Albumin.

edelstahl
maurer





Die Anlage wurde speziell für die Pasteurisierung von Human Albumin entwickelt und erfüllt die hohen Anforderungen an Sicherheit, Prozessstabilität und Produktequalität.

Hohe Kapazität, vollautomatisiert

Das System wurde für den 24-Stunden-Betrieb konzipiert und kann bis zu sechs Produktracks aufnehmen, die mit Glasflaschen unterschiedlicher Grössen – von 50 bis 500 ml – bestückt werden können. Dadurch ist es möglich, bis zu 34'944 Glasflaschen à 50 ml mit Albumin in einem einzigen Durchgang zu pasteurisieren. Der gesamte Prozess wird von einem automatisierten Steuerungssystem überwacht und erfordert bis zum Abschluss keinerlei manuelles Eingreifen.

Kontinuierliche 360°-Rotation

Ein wesentlicher Vorteil gegenüber herkömmlichen Pasteurisierungsanlagen ist die kontinuierliche Rotation der mit Albumin gefüllten Glasflaschen. Diese werden in den Produktracks gestapelt und während des gesamten Pasteurisierungsvorgangs alle 10 Minuten um 360 Grad in einem beheizten Reinstwasserbad bei 60 °C (+/- 0,5 °C) gedreht.

Vorteile der kontinuierlichen Rotation

Gleichmässige Temperaturverteilung:

Die konstante 360°-Rotation der Glasflaschen sorgt dafür, dass die gesamte Albumin-Lösung gleichmässig erhitzt wird und lokale Überhitzung («Hotspots») effektiv vermieden wird.

Reduzierung der Proteindenaturierung:

Die gleichmässige Wärmeverteilung minimiert das Risiko einer Denaturierung oder Ausfällung von Albumin in bestimmten Bereichen. Dies verhindert die Bildung unlöslicher Partikel oder unerwünschter Ausflockung und Gelbildung im Endprodukt – ein entscheidender Faktor für die Qualitätssicherung.

Verbesserte Homogenität und Produktqualität:

Die Rotation gewährleistet eine durchgehend homogene Pasteurisierung aller Fläschchen innerhalb eines Batches. Dadurch erfüllt jedes einzelne Produkt mit höherer Wahrscheinlichkeit die erforderliche Reinheit und Stabilität gemäss pharmakopöischen Standards.

Höherer Ertrag und weniger Ausschuss:

Ungleichmässig erhitze Proben müssen häufig wegen sichtbarer Partikel verworfen werden. Die kontinuierliche Rotation reduziert dieses Risiko und erhöht so die Prozesseffizienz durch Minimierung fehlerhafter Produkte.



MAURER® Rotating Pasteurizer

Die hohe Batchkapazität des MAURER® Rotating Pasteurizers in Kombination mit der kontinuierlichen 360°-Rotation und der weitgehend automatisierten Prozessführung schafft die Voraussetzungen für eine effiziente, homogene und reproduzierbare Pasteurisierung grosser Albuminmengen.



Dies ermöglicht eine hohe Produktionsleistung bei reduziertem manuellem Aufwand und unterstützt gleichzeitig eine kontrollierte und gleichmässige thermische Produktbelastung. Dadurch können die Prozesseffizienz und Produktausbeute verbessert sowie das Risiko kostspieliger, qualitätsbedingter Produktverluste reduziert werden.

Insgesamt trägt dies zu einer höheren Wirtschaftlichkeit und einer verbesserten Gesamtleistung der Albuminproduktion bei.



Nutzen Sie unsere Erfahrung und unser Know-how zu Ihrem Vorteil

In den letzten 20 Jahren wurden weltweit 15 MAURER® Rotating Pasteurizer ausgeliefert und in Betrieb genommen (Europa, USA, Australien).

Diese hochmoderne und zuverlässige Pasteurisierungsanlage ist ein Garant für Qualität und Effizienz und erfüllt höchste industrielle Standards.

