Инновационные разработки признаны отраслевыми экспертами

Одним из наиболее значимых событий молочной отрасли является международная выставка Dairy Tech. Это мероприятие стало ключевой точкой взаимодействия специалистов, в нем принимают участие ведущие производители оборудования и ингредиентов для производства молока и молочной продукции. В этом году компания TDNT Engineering стала экспонентом выставки Dairy Tech, представив собственные решения по модернизации и автоматизации предприятий, а также нового поставщика технологического оборудования для производства сыра и творога — компанию Türköz (Турция).

TDNT Engineering (ООО «ТДНТ ИНЖИНИРИНГ») — российская инжиниринговая компания, поставщик упаковочного и технологического оборудования для пищевого производства, специализируется на комплексных решениях, реновации и модернизации. Компания поставляет широкий спектр технологического оборудования, включая оборудование для приемки молока, пастеризационные установки, клапанные кластеры, средства автоматизации технологических процессов и др.

В марте компания TDNT Engineering отмечает девять лет. Это не круглая дата, но значительный срок для российского инжиниринга. В нынешних условиях компания не останавливается в развитии, а наоборот, расширяет штат, налаживает взаимодействие с новыми партнерами по всему миру и инвестирует в собственное производство.

Основной специализацией компании всегда были технологии для тепловой обработки и стерильного розлива в асептическую упаковку. В прошлом году рынок теплообменного оборудования столкнулся с дефицитом вследствие ухода с рынка крупных игроков, перед отраслью встала проблема: где в сложившихся условиях можно приобрести качественные теплообменники. Отечественные производители теплообменного оборудования не соответствуют высоким международным стандартам производства, внедрение которых требует значительных капиталовложений.

TDNT Engineering инвестировала более 100 млн руб. в производство теплового оборудования, в том числе трубчатых теплообменников для изготовления пастеризаторов и ультрапастеризаторов, оснастив производственную площадку в Краснодаре необходимым оборудованием. Высокое качество будет обеспечиваться многоуровневым контролем, включающим:

- проверку качества материалов с использованием спектроанализатора на входе;
- оценку качества сварных швов сварочным роботом (контроль размеров и точное позиционирование);
- итоговые испытания в промышленных условиях.

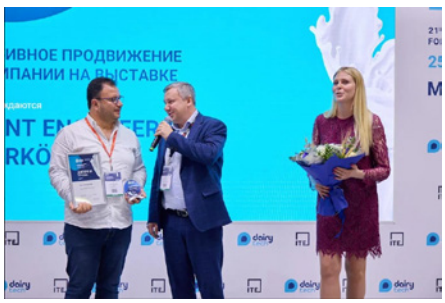
Такой подход позволяет производить оборудование, не уступающее по качеству зарубежным аналогам. В рамках выставки Dairy Tech компания анонсировала запуск производства трубчатых теплообменников в текущем году.

Кроме того, TDNT Engineering начинает работать в новом сегменте бизнеса — это комплексные инженерные решения для предприятий алкогольной и пивобезалкогольной промышленности. Теперь в компетенциях компании проекты под ключ для запуска производства соков, нектаров, вина, пива, водки, ликеров и других напитков. Специалисты компании готовы реализовывать сложные и нестандартные проекты, помогут:

- с проектированием, подбором и поставкой оборудования;

- монтажом и вводом в производство технологических линий;
- сервисным обслуживанием, гарантийным ремонтом и поставкой запасных частей.

Главным итогом выставки Dairy Tech — 2023 для компании стали две премии. Это награда за победу в конкурсе инноваций Dairy Tech Award в номинации «Упаковочное оборудование» и специальная награда от дирекции «За активное продвижение на выставке». Жюри конкурса Dairy Tech Award и эксперты высоко оценили разработку компании по конвертации асептического оборудования под доступные форматы упаковки.



Впечатлениями об участии в выставке Dairy Tech — 2023 поделился **Артем Березуцкий, коммерческий директор TDNT Engineering**: «Наш стенд посетили крупнейшие переработчики молока России и Белоруссии. Большой интерес со стороны производителей вызвал инновационный проект TDNT Engineering — запуск асептической линии производства кефира длительного хранения, а также технологические решения по производству UHT-сливок.

Мы отметили заинтересованность посетителей выставки в производстве сыров типа «Моцарелла», прежде всего сыров группы «Пицца Чиз», и творожных сыров, что говорит о высоком уровне их потребления в сегменте HoReCa. Оборудование для выработки мягких сыров наших турецких партнеров, компании Türköz, отвечает всем запросам отечественных производителей и может быть поставлено в кратчайшие сроки. А мы со своей стороны готовы обеспечить поставки качественным инжинирингом и сопровождением на производственных площадках.

В рамках выставки ежегодно проходит насыщенная деловая программа, рассчитанная на широкий круг специалистов молочной отрасли: руководителей предприятий, специалистов по качеству, технологов, инженеров, маркетологов. В ходе Дискуссионной площадки по эффективным решениям для молочных производств мы поделились опытом в модернизации и конвертации оборудования под доступные форматы асептической картонной упаковки. Мы не только знаем, как это сделать, но и можем выполнить работы быстро и качественно.

Очень приятно получить награду «За активное продвижение на выставке», которую мы разделили с нашими партнерами — компанией Türköz. Считаем, что это отличный старт для нового бренда в России!»

Ахмет Сюммен, менеджер по экспортным продажам на территории СНГ компании Türköz: «Наша компания более 40 лет производит оборудование для молочного рынка. Мы постоянно участвуем в международных выставках в Европе. В российской выставке Dairy Tech участие приняли впервые.

Компания Türköz видит большие перспективы на российском рынке. Со специалистами TDNT Engineening мы уже сейчас реализуем крупный проект и готовы работать в дальнейшем, поставлять необходимое оборудование и технологии высокого качества.

На выставке демонстрировали работу котла-плавителя вместимостью 100 кг, информировали посетителей о технических характеристиках линий для производства «Моцареллы», других видов сыров и творога».