nieuws

Olympia investeert in verdampingstoren

nieuws

Als alles volgens plan verloopt, start het zuivelbedrijf Olympia begin juni met het indampen van melk in een nieuw torengebouw. Terwijl magere melk normaal negen procent droge stof bevat, is dat na indamping een viervoud. De zogeheten 'geëvaporeerde melk' is ook makkelijker te vervoeren. "Met deze moderne installatie willen we onze marktpositie verstevigen, ons aanbod uitbreiden en de tewerkstelling behouden op lange termijn", zegt gedelegeerd bestuurder Luc Van Impe.

29 MAART 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:03

Als alles volgens plan verloopt, start het zuivelbedrijf Olympia begin juni met het indampen van melk in een nieuwe verdampingstoren. Melk bestaat voor bijna negentig procent uit water. Door het indampen wordt een aanzienlijk percentage van dat water aan de melk onttrokken. Dat zorgt voor zogeheten 'geëvaporeerde melk'. Terwijl magere melk normaal negen procent droge stof bevat, is dat na indamping een viervoud. Die 'geëvaporeerde melk' is ook makkelijker te vervoeren.

Voorlopig heeft Olympia nog 800 ladingen nodig om twintig miljoen liter behandelde melk te transporteren. Door de nieuwe investering moeten 250 ladingen volstaan. De melk wordt in de 21 meter hoge toren naar boven gepompt. "In de toren wordt de melk opgewarmd door middel van stoom van 72 graden. Drie keer ondergaat melk in de toren een proces van opwarming en afkoeling. Na de drie passages door de buizen bevat de melk 36 procent droge stof, in plaats van de oorspronkelijke 9 procent. En dat zonder kwaliteitsverlies", weet Operations Manager Wim De Spiegeleer.

"Melk wordt al langer geëvaporeerd. Dat is niet nieuw. Maar wij evaporeren de melk op 72 graden, niet op de gebruikelijke honderd graden. Ook gebruiken wij nieuwe technieken, namelijk vacuüm en stoom. Het is wel een energieverslindend systeem", legt De Spiegeleer uit. "Met deze moderne installatie willen we onze marktpositie verstevigen, ons aanbod uitbreiden en de tewerkstelling behouden op lange termijn", voegt gedelegeerd bestuurder Luc Van Impe er aan toe.

"Ook voor het transport van onze producten is de toren een pluspunt. Het volume van melk is namelijk veel compacter. We hebben dus minder vrachtwagens nodig om

dezelfde hoeveelheid te transporteren. En dat is goed voor het milieu", luidt het.(KS)

Bron: Het Laatste Nieuws

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada