HAUS'tan Polifenol Dostu Üretim Tesisi

ZEYTİNYAĞININ DEĞERİ " phenolive by HAUS " İLE KORUNACAK

Zeytinyağı üretim tesisleri ve teknolojileri alanında 65 yılı aşan bir tecrübeye sahip 'HAUS', zeytinyağının sağlık unsurlarından olan polifenol değerini kaybetmeden sağlıklı ve kaliteli zeytinyağı imalatı da yapmak isteyen üreticilerin ihtiyaçlarını karşılayacak 'PHENOLIVE'yi üretti.



HAUS Yönetim Kurulu Üyesi ve Defnelia markasının kurucusu Özden Gözlüklü Saka

HAUS olarak, 65 yılı aşkın süredir, kaliteli ve güvenilir ürünler, hizmet ve servisle koşulsuz müşteri memnuniyeti hedefi ile hizmet ettiklerini söyleyen **HAUS Yönetim Kurulu Üyesi ve Defnelia markasının kurucusu Özden Gözlüklü Saka**, özellikle zeytinyağı üretimi için sektörde birçok yeniliğe öncülük ettiklerini dile getirdi. Yaklaşık 10 yıldır butik üretime uygun zeytinyağı tesisleri tasarlayıp hayata geçirdiklerini belirten Gözlüklü, **"Farklı kapasite ve konfigürasyondaki zeytinyağı üretim tesislerimiz ve makinelerimizle endüstriyel üretimden butik üretime kadar geniş yelpazedeki birçok farklı müşterimizin ödüllü zeytinyağı üretmelerinde başarı ortağı olduk ve olmaya devam ediyoruz."** diye konuştu.

Pandemiyle Önemi Daha Da Arttı

Dünya trendlerini, farklı sektör ve pazar dinamiklerini, ihtiyaçları yakından izlediklerini vurgulayan Özden Gözlüklü Saka, onaylı AR-GE merkezleri ve tüm organizasyonlarıyla yenilikçi bir yaklaşım sergileyerek mevcut ürünlerinde iyileştirme ve geliştirme yaparken, ürün gamlarını genişletecek yeni makineler tasarladıklarını kaydetti.

Zeytinyağınız Emin Ellerde

Firma olarak bu doğrultuda bu sezon piyasaya 'PHENOLIVE' adıyla yeni bir ürün sundukları bilgisini paylaşan Gözlüklü, şunları söyledi:

"Gelişen dünya, değişen yaşamla birlikte insanların hayattan beklentileri de çok değişiyor. Sağlıklı ve kaliteli bir yaşamın ne kadar değerli olduğu özellikle pandemi sürecinde daha iyi anlaşıldı. İşte bu aşamada insan sağlığına faydalı en etkili besinlerden biri zeytinyağı... Tarihte de çok önemli bir yeri olan zeytinyağının sağlığımızı olumlu yönde etkilediği İngiltere ve İspanya'da yapılan araştırmalar sonucunda yayımlanan birçok bilimsel makalelerle de kanıtlanmış oldu. Bu çalışmalarda zeytinyağı çeşidinin kalite standartlarının içerik değerlerinin neler olması gerektiğine dair birçok bilgi mevcut.

HAUS olarak, dünya standartlarında, özellikle polifenol değerini kaybetmeden hem sağlıklı hem de kaliteli zeytinyağı üretimi de yapmak isteyen üreticilerin ihtiyaçlarını karşılayıp beklentilerinin ötesine geçecek 'PHENOLIVE' zeytinyağı üretim tesisimizi hizmetlerine sunuyoruz. Biliyorsunuz ki, polifenol değeri yüksek, sağlıklı ve kaliteli zeytinyağı üretebilmek için zeytinyağını etkileyen bazı faktörler var. Biz buna, '4 düşmanı, 1 de dostu var.' diyoruz. Düşmanları hava, su, ışık, sıcaklık; dostu ise hijyen... HAUS PHENOLIVE ile zeytinyağınız emin ellerde olacak. Tüm düşmanlardan kurtulup hijyen dostu ile de sağlıklı ve kaliteli zeytinyağını üretebileceksiniz."

HAUS imzalı polifenol dostu PHENOLIVE zeytinyağı üretim tesisi, butik zeytinyağı üretimi yapmak, ödüllü zeytinyağı üreticisi olmak, bir zeytinyağı markası yaratmak ya da sağlık ve esansiyal yağ sektöründe yer almak isteyenleri, hedeflerine ulaştırmaya aday...

* Zeytin taşıma bunkerinde sıkışmayı önleyici hız kontrol sistemi ile kapasite kontrolü.
* Havalı yıkama sistemi ile zeytinin yabancı maddelerden daha iyi ayrışmasının sağlanması.
* Havalı kurutma sistemi ile zeytinin üzerindeki su damlacıklarının alınması.
* Zeytinin kırılma işlemi öncesinden yağ olarak çıkışına kadar sıcaklık derecesinin ölçüm, takip ve kayıt altında tutulması.
* Sehpalı kırıcı kullanımı ile daha kolay bakım ve temizlik imkanı.
* Malaksör ceketlerinde her göz için ayrı sıcaklık ayarı, her bir malaksör gözündeki hamurun sıcaklığını ölçme imkanı, istenildiğinde her bir göz için hava temasını engelleyen gaz basma sistemi, zeytinyağının nefaset özelliklerini kaybetmemesi için malaksör gözlerinde kapalı sistem özelliği.
* Yüksek fenol ve nefaset hedefi için gün sonunda ekipmanlarda kolay ve kalıntı bırakmadan temizleme imkanı.
* Malaksörde istenildiği takdirde her bir göz için hava temasını engelleyen gaz basma sistemi.
* Malaksördeki hamurun ışıkla temasını minimuma indirecek tasarıma sahip olması.
* Zeytinyağının nefaset özelliklerini kaybetmemesi için malaksör gözlerinde kapalı sistem özelliği.

