

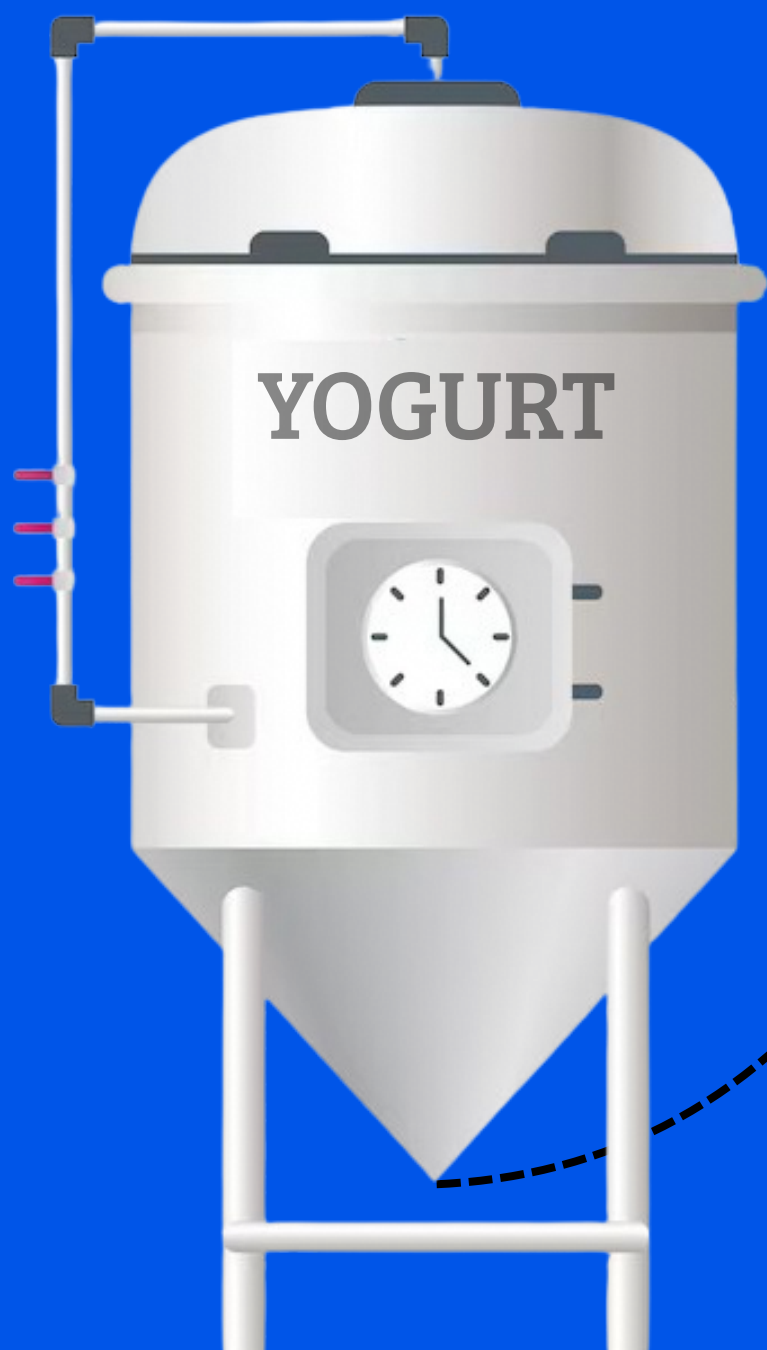


¿Tienes optimizada la fermentación de tu yogur?

Decide con datos

Gana en eficiencia

¿Aún supervisas la fermentación
con métodos empíricos y muestreo
manual?



pH 4,75 aún falta...

pH 4,55 ¡Me pasé!

Fermentaciones
no óptimas = Pérdida de
productividad

- ✗ Errores de medición
- ✗ Retrasos imprevistos
- ✗ Riesgo de contaminación
- ✗ Diferencias entre lotes
- ✗ Costos extra de energía
- ✗ Cantidad de datos discreta
- ✗ Monitoreo reológico limitado



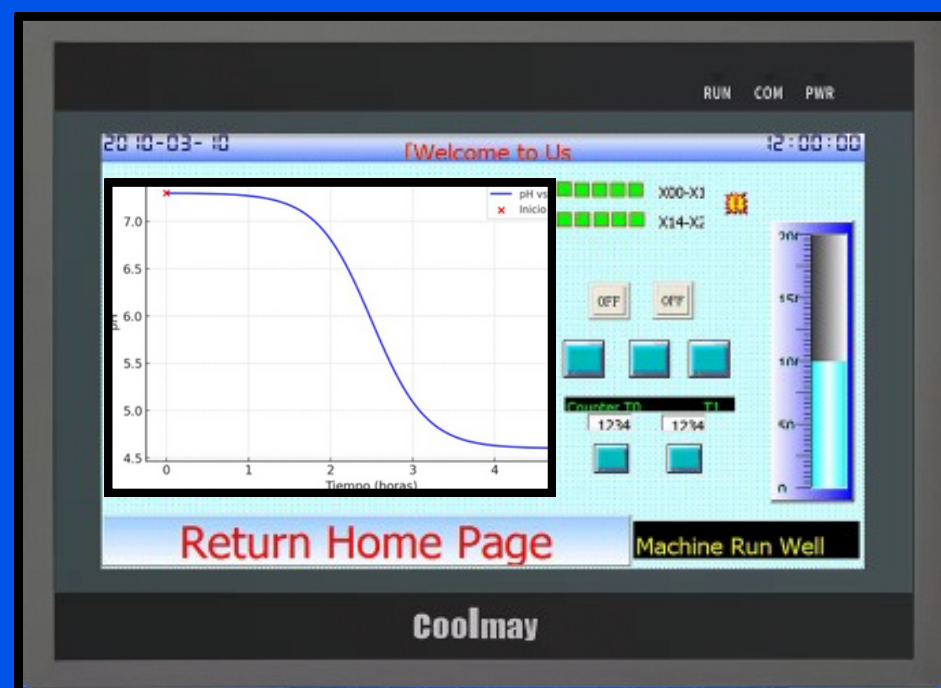
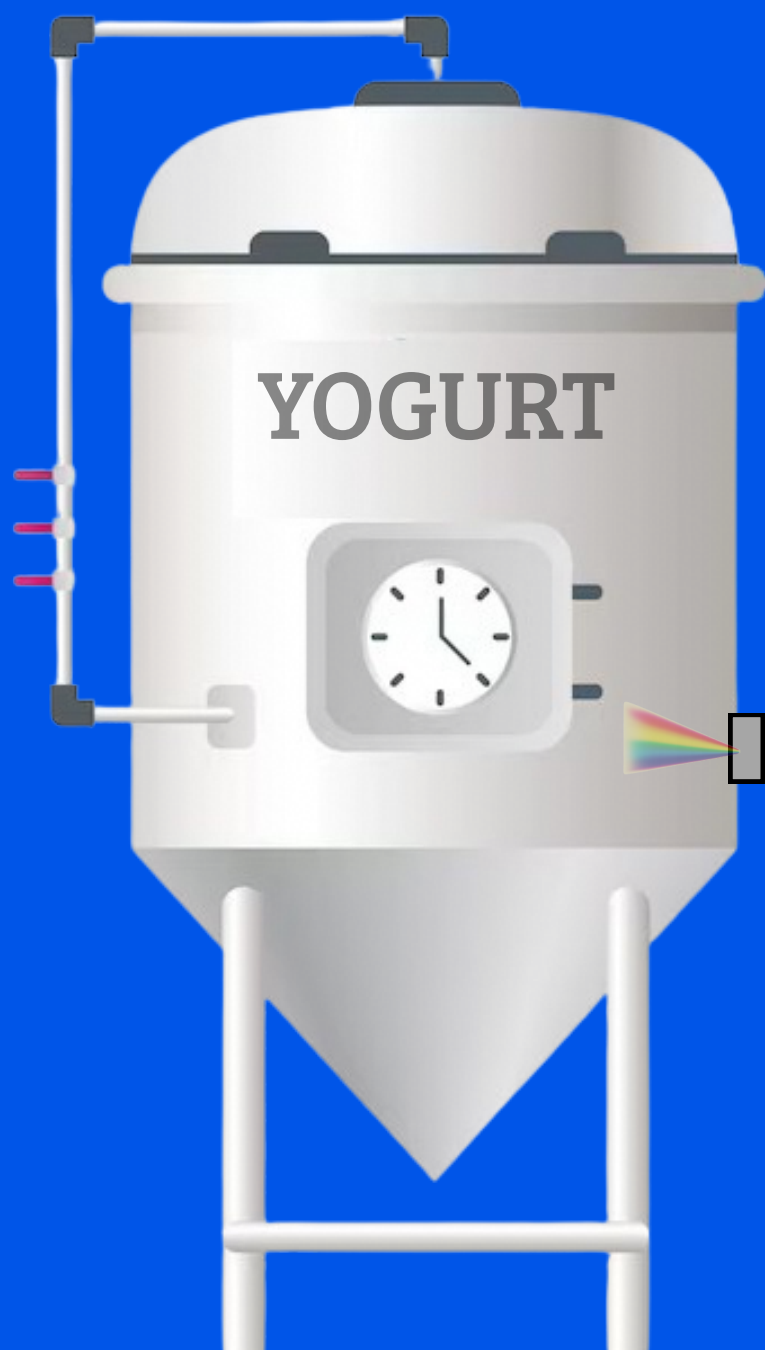
Digitaliza y optimiza tu fermentación

Sin operarios. Sin muestras. Sin dudas.

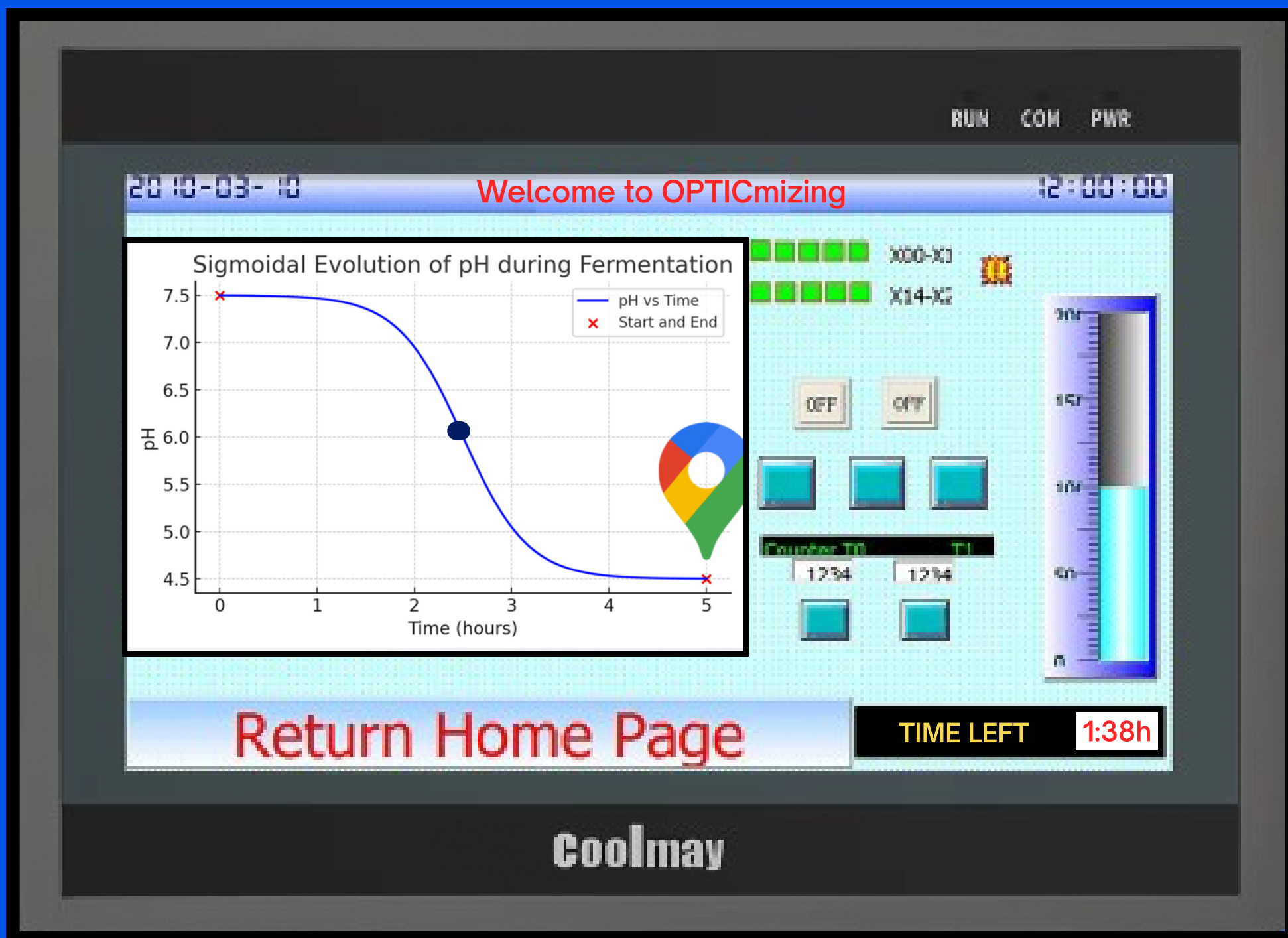
Monitoreo continuo y preciso
Machine Learning & IA

Sensor óptico NIR in-line

SaaS



Predicción del fin de fermentación



ALERTAS si no sigue el patrón habitual...

- ❗ Presencia bacteriófagos
- ❗ Residuos de limpieza
- ❗ Exceso antibióticos
- ❗ Inactividad de fermentos

Anticipacion



Acción correctiva

Ejemplo: Añadir más fermento.

TIME OPTIMIZATION = COST-SAVINGS

Ejemplo:

4 lotes/tanques por jornada

10 minutos ahorrados por lote

40000kg/jornada

1111kg/40min

Margen bruto
0,6€/kg

666 € coste de
oportunidad/jornada

≈ 40000L/jornada

≈ 43°C durante
40min

Ahorro energético
y claims





¿Trabajas en la industria láctea y buscas mejorar tus procesos de fermentación?

Escríbenos...

contacto@opticmizing.com



¡Esperamos
colaborar contigo!

opticmizing.com

