


IRTASIM

SIMULADOR DE PROCESOS DE SECADO

 Cataluña (España)

 Industrias alimentarias

 Josep Comaposada (josep.comaposada@irta.cat)
irtasim@irta.cat

 <http://irtasim.irta.cat/inputform.aspx>

 Territorios de aplicación: Todo el mundo

 Estado de Desarrollo  100%
TRL 9



BENEFICIOS ESPERABLES

- Mayor eficiencia en procesos de secado
- Ahorro económico
- Disminución del tiempo en el proceso
- Aumento de la productividad

SELECCIÓN DE PROGRAMA

- Simulación de un proceso de secado
 Determinación de parámetros de secado

SIMULACIÓN DE UN PROCESO DE SECADO

Etapa	Duración etapa*	T*	HR*	Tiempo*	Velocidad*	
	h	°C	%	%	m/s	
1	0	0	0	100	0,5	 

Medidas

Diámetro* 10 mm

Longitud* 40 mm

Composición inicial

Humedad * 60 %

Grasa 40 %

Proteína 20 %

NaCl* 2 %

Picado

- Producto sin picar
 Producto picado

Picado del producto 0 mm

IRTAsim. Simulador de procesos de secado en embutidos curados.



DESCRIPCIÓN

IRTAsim es una aplicación online gratuita para simular procesos de secado en embutidos curados. Permite al usuario anticiparse el comportamiento del producto cárnico según las condiciones de secado aplicadas durante el proceso de elaboración.

IRTAsim optimiza los procesos de secado de forma rápida y cómoda, gracias a la obtención inmediata de los resultados de la simulación. Asimismo, facilita las modificaciones de los parámetros de secado y probar virtualmente los cambios implementados.

IRTAsim ofrece 3 servicios: simulación del proceso de secado, la determinación de los parámetros de secado y una combinación de ambas. Está destinado a empresas productoras de alimentos cárnicos curados.