

Vanuit de zee naar over zee

vervoer van zout



Praxas helpt bedrijven om hun risico's in kaart te brengen en oplossingen te bieden om de risico's zoveel mogelijk te minimaliseren. De voorkeur gaat uit naar het voorkomen van schade door deze risico's. We zien daarom graag dat klanten preventief contact met ons opnemen zodat schades tijdens transport voorkomen worden.

Om mensen te informeren en te helpen om hun goederen te beschermen, delen wij graag een aan Praxas voorgelegde case met daarbij de door ons geboden oplossing.

Zout

De meeste risico's vinden plaats tijdens transport en opslag van goederen. Zo ook deze case over een verwerker en exporteur van zout.

Zout is hygroscopisch, wat betekent dat het vocht uit de omgeving absorbeert. Dit kan leiden tot klonteren en aancoeken. Vooral tijdens zeetransport is dit problematisch, omdat zoutcontainers worden blootgesteld aan een hoog vochtgehalte in de lucht. In de meeste containers zitten ventilatiegaten, waardoor vocht makkelijk de container binnendringt. Containers zijn vaak lang onderweg, waardoor het risico met de tijd alleen maar toeneemt.

Waarom het bestrijden van vocht essentieel is bij het vervoeren van zout

Zout is een essentieel ingrediënt in veel voedingsmiddelen en producten, maar het is ook zeer gevoelig voor vocht. Wanneer zout vocht opneemt, kan het samenklonteren en onbruikbaar worden. Daarom is het voorkomen van vocht bij het vervoeren van zout essentieel om de kwaliteit en bruikbaarheid te waarborgen.

Droogmiddelen zijn een van de meest effectieve manieren om te voorkomen dat vocht tijdens het transport zout aantast. Droogmiddelen absorberen de waterdampen in de lucht, waardoor ze niet in contact komen met het zout. Omdat zout wordt gebruikt in veel voedingsmiddelen is het van belang dat het droogmiddel is goedgekeurd voor de voedselveiligheid.



Welke droogmiddelen zijn het meest geschikt voor het transporteren en beschermen van zout?

De droogmiddelen van Praxas zijn gemaakt van het milieuvriendelijke calciumchloride en zijn veilig te gebruiken met levensmiddelen. Door de krachtige absorptiecapaciteit helpen ze het zout droog en vrij van vocht te houden, wat essentieel is voor de houdbaarheid en kwaliteit.

Calciumchloride is een ander woord voor zout. Onze klant verpakt hun zout echter zo dat het zo min mogelijk vocht absorbeert en onze droogmiddelen zijn gemaakt om zoveel mogelijk vocht te absorberen. Hierdoor wordt het zout van de klant optimaal beschermd tegen vocht.

Bij deze klant hebben we de matting aanbevolen. De matting is opgedeeld in meerdere compartimenten, waarbij er rekening is gehouden met de druksterkte. Ze bevatten een mix van calciumchloride met een plantaardige starch, waardoor tot 300% wordt geabsorbeerd, maar ook wordt er regelmatig 300% vermeld. Het water wordt opgenomen door de matting en wordt omgezet naar een vaste substantie, waardoor het minimale kans geeft op lekken. Mocht het droogmiddel verzadigd zijn, dan kunnen er nog steeds geen lekkages ontstaan, door een speciale PET film die is toegepast aan de onderzijde van de absorber om lekkend vocht te voorkomen.

Deze zoutverwerker heeft veel bulk en full container load. De matting neemt minimale ruimte in beslag, dus er kan hoog worden geladen. Dit droogmiddel kan eenvoudig door middel van een handgreep op de goederen worden geplaatst. De gelpads aan de achterzijde van de matting zorgen voor stabiliteit bij het vastzetten.

De rol van temperatuurregeling bij het handhaven van een veilige exportomgeving voor zout

Dauwpuntbeheersing is een cruciale factor bij het handhaven van een veilige exportomgeving voor zout. Zoals al eerder aangegeven is zout hygroscopisch, wat betekent dat het vocht uit de lucht opneemt. Als de temperatuur tijdens het transport te hoog of te laag is, kan dit leiden tot een verhoging van het vochtgehalte. Hierdoor wordt het dauwpunt bereikt, wat kan leiden tot aancoeken en klonteren van het zout. Daarom is het belangrijk om de temperatuur en het vochtgehalte in de container te monitoren. Dit kan door middel van onze dataloggers.

Wanneer er gebruik wordt gemaakt van een Praxas Container Pack, een combinatie van een liner, droogmiddelen en datarecorders, kunt u er zeker van zijn dat vocht geen kans maakt.

Conclusie

Waar de klant vóór het gebruik van de droogmiddelen last had van caking en klontering op lange transporten overzee is het probleem opgelost door de juiste droogmiddelen toe te passen. Door met de klant in gesprek te gaan, analyses uit te voeren en de resultaten te bespreken is een fijne samenwerking ontstaan. Door de goede kwaliteit van het product en de leveringsbetrouwbaarheid zijn zij nog altijd klant bij Praxas en wij hopen dit bedrijf in de toekomst nog lang van dienst te kunnen zijn.

Wilt u ook een fijne samenwerking, een analyse op uw risico's en uw producten beschermen? Neem dan gerust contact met ons op. Wij staan graag voor u klaar.