

MLÝN HERBER

INOVACE A TRADICE

Historie mlýna sahá do roku 1362.
Od roku 1876 je ve vlastnictví rodiny Herber
a dodnes funguje jako rodinný podnik.

Společnost působí ve dvou
provozech. V Opavě v Palhanci
je soustředěn velmi moderní
provoz s výrobou pšeničné
mouky pro nejnáročnější
zpracovatele z pohledu
dlouhodobě vyrovnaných
a speciálních či velmi vysokých
jakostních parametrů mouky
ve velkých objemech.
V Holasovicích probíhá výroba
mouk tradičním způsobem
v malých šaržích pro řemeslné
pekárny a podobné speciální
provozovny a také pro domácí chléb.



Nově jsme vybudovali novou výrobní linku na mikronové mletí zrnin. «



Na této lince zpracováváme celou řadu zrnin
a šrotů (*obiloviny, luštěniny, sójový šrot, apod.*)
na velmi jemné mouky a meziprodukty (*do 0,075 mm*)
i pro potravinářský průmysl. Tyto mouky mohou
nahradit použití škrobů a za určitých podmínek jsou
i nesedimentující a mohou tak vytvářet různé suspenze
a roztoky (*například pro obohacení sušené mléčné
výživy mladého skotu o kvalitní sójové proteiny apod.*).
V potravinářském sektoru je možno využít mikronové
mouky v novém trendu výživy jako je pečivo z jemné
celozrnné mouky, vegetariánské burgery a uzeniny
z luštěninové mouky a rostlinného proteinu
a u mléčných výrobků zlepšit nutriční hodnotu
výrobků o přidanou vlákninu jako zahušťovadla apod.



PŘÍKLADY využití produktů mikronového mlýna



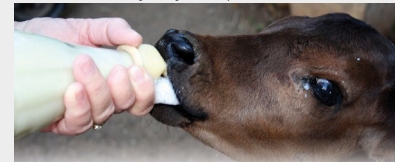
pečivo z jemné celozrnné mouky



vegetariánské burgery z luštěnin a rostlinných proteinů



zahuštění mléčných výrobků pšeničnou vlákninou



výživa mladého skotu obohacena proteiny



jednorázové nádobí z vlákniny a škrobů



výroba nití a textilií



výroba papíru a obalů



termoizolační vata



sádkartony a jiné stavební hmoty



výroba skla a keramiky

MLYN HERBER

INNOVATION AND TRADITION

The history of the mill goes back to the year 1362. Since 1876, the mill has been owned by the Herber family and it has been a family business to this day.

The company is pursuing two different methods of production. In Opava, the Palhanec district, the mill, fitted with the most up-to-date equipment, specialises in the production of wheat flour for the most exacting users as regards its quality parameters, supplied in large volumes. In Holasovice, flour is made in the traditional way, in small batches for craft bakeries and other special facilities, and also for homemade bread baking.



We have built a new production line for micron grain milling. «



This line processes a wide range of grains and groats (*cereals, legumes, soya groats, etc.*) into very fine flours and intermediates, also for industries other than the food sector. These flours can be used as a replacement of starches and under certain conditions they can become non-sedimenting and can create various suspensions and solutions (*for example, for the enrichment of milk powder with quality soya proteins used in young cattle feeding*). In the food sector, micron flour can be used in products, such as vegetarian burgers and sausages from legume flour and vegetable protein, and in milk products for improving their nutritional value by adding roughage as thickener.



EXAMPLES of merchandise using the micron mill products



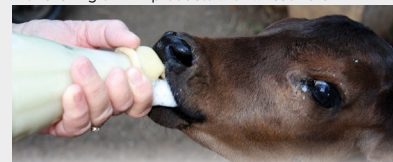
pastry of fine wholemeal flour



vegetarian burgers from legumes and vegetable proteins



thickening of milk products with wheat fibre



nutrition of young cattle enriched with proteins



disposable tableware of fibre and starch



thread and textile products



paper and packing products



thermo insulation cotton wool



plasterboard and other building materials



glass and ceramic products