

SMO 기술로 더 강력한 발효!

발효사료와 발효식품 및 혐기성소화 바이오가스 증산에도 큰 도움을 줍니다.

SMO(Structured Molecular Optimization) 기술이 적용된 활성수는 발효 과정을 촉진하고 미생물의 활성을 극대화하여 사료·식품의 품질과 영양가를 높이고, 혐기성소화 공정의 효율을 향상시켜 바이오가스 생산량을 크게 증가시킵니다.



발효 과정 개선

미생물 활성 극대화
발효 속도 향상
영양소 이용률 증가

SMO 활성수

분해 속도 느림
바이오가스 생산량 낮음
슬러지 과다 발생

SMO Power Reactor™

분해 속도 가속화
바이오가스 생산량 증가
슬러지 발생 감소

주요 장점

- 발효 효율 향상
발효 속도 촉진 및 미생물 활성 증대
- 품질 및 생산성 향상
영양가, 풍미, 기호성 개선 및 제품 경쟁력 강화
- 바이오가스 증산
가스 생산량 증가로 에너지 효율 극대화
- 운영비 절감
사료비 절감, 에너지 생산 효율 향상으로 비용 절감
- 친환경 솔루션
화학 약품 사용 감소로 지속가능한 공정 구현

SMO 활성수 적용 효과

- 발효사료**
소화를 향상
15~30% ↑
- 발효식품**
발효 속도 향상
20~40% ↑
- 혐기성소화 바이오가스**
바이오가스 생산량 증가
20~60% ↑

기술 정보가 필요하신 분은 문의 바랍니다.

전화: 031) 340-3551

E-mail: info@orpinnovation.com

orpinnovation.com
3551
미국

