



Несравненные томаты

Декантерные центрифуги Foodes производства компании Альфа Лаваль
для переработки томатов





Томаты используются при изготовлении целого ряда пищевых продуктов.

Как следствие, существует масса способов их переработки, при которой необходимо соблюдение строгих гигиенических правил.

Декантерные центрифуги Foodes производства компании Альфа Лаваль представляют собой уникальное оборудование, чья универсальность и высокие гигиенические характеристики позволяют производителю добиться поставленной цели.



Отжим мякоти

Промышленная переработка томатов с целью получения пасты, очищенных консервированных томатов и пюре началась в 1900 годах в Италии, Португалии, Испании и США. С тех пор в мировой истории пищевой промышленности открылась новая страница.

За последние тридцать лет было получено много новых сортов томатов. Большой частью они были выведены с учетом возможности механического сбора урожая, для которого необходимы плоды с очень плотной структурой.

Эффективность и экономичность при переработке таких культур достигаются только при наличии у производителей универсального оборудования, способного работать с разными плодами. Важным требованием является модульность конструкции, поскольку это позволяет легко приспособливаться к меняющимся требованиям рынка.

В то же время большое значение имеет необходимость соблюдения гигиенических требований. Гарантия качества готовой томатной пасты в значительной степени влияет на коммерческий успех продукта.

Процесс

Из свежих томатов могут быть получены самые разнообразные продукты, такие как томатный сок, паста, резаные и очищенные томаты, фильтрованная мякоть, соусы и порошок. В промышленном производстве томатная паста играет важнейшую роль, поскольку она используется как основа для других продуктов.

Как правило, плоды промывают и сортируют, после чего они проходят предварительную обработку – их измельчают, очищают и режут на доли требуемого размера. В зависимости от дальнейших требований, подготовленные плоды подвергаются нагреву, рафинации, очистке, восстановлению, выпариванию, пастеризации и консервированию.



Сепарация является ключевым этапом в процессе восстановления. Удаление плесени, отделение мякоти и осветление сока позволяет производителю контролировать цвет, состав и вязкость продукта.

Все это – ключевые параметры, определяющие качество и, в конечном итоге, влияющие на дальнейшую ценность продукта.

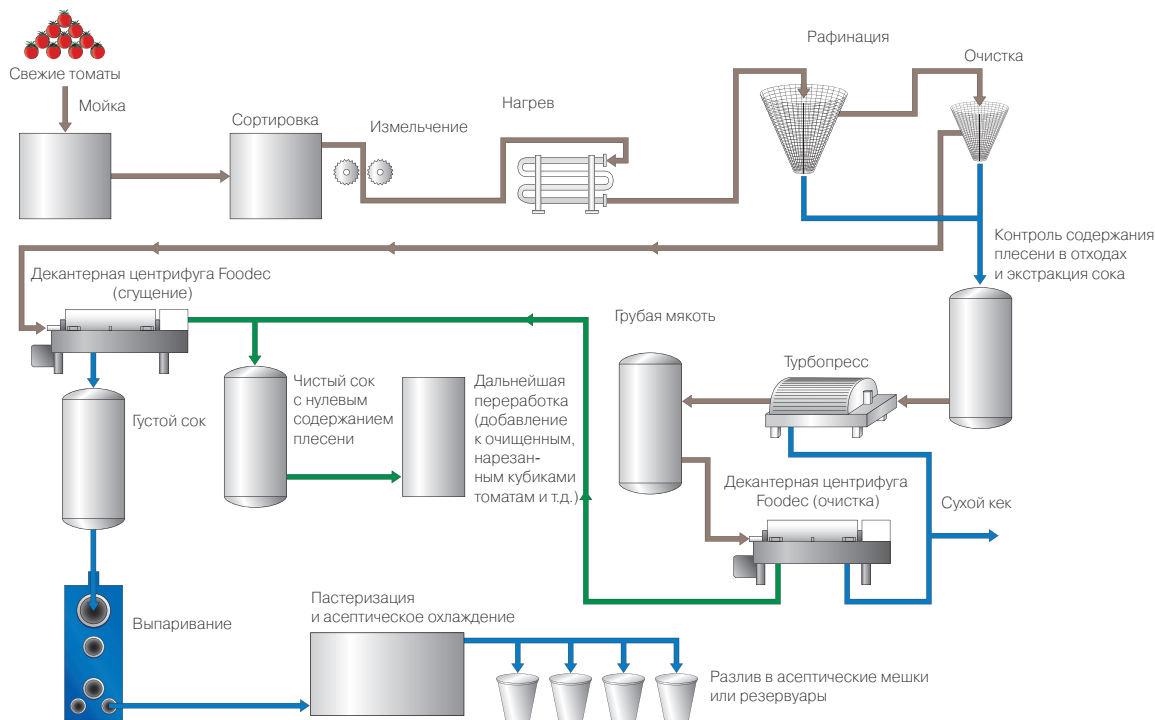


Преимущества декантера Foodec для переработки томатов:

- Рост производительности на 25 % без дополнительных затрат.
- Высочайшие гигиенические стандарты, что означает более высокую ценность конечного продукта.
- Более низкое потребление энергии, что означает снижение производственных затрат.
- Значительно лучший контроль над вязкостью мякоти.



Схема высокоэффективной переработки томатов



Альфа Лаваль в процессе переработки томатов

Процесс переработки томатов носит сезонный характер, занимая лишь 60–100 дней в году. Существует великое множество различных сортов томатов качество которых в большой степени зависит от климатических и погодных условий.

Именно поэтому все производители стремятся иметь эффективный, надежный и универсальный перерабатывающий завод, способный функционировать постоянно. Производители находятся в постоянном поиске, стремясь найти любые возможные способы повысить качество и объем выпускаемой продукции.

Сепарация играет существенную роль в этом процессе, а декантерные центрифуги Foodec производства компании Альфа Лаваль идеально подходят для решения поставленных задач.

Контроль содержания плесени

При производстве томатного сока количество плесени напрямую влияет на качество конечного продукта.

Предварительно обработанные плоды проходят рафинацию \ очистку. Полученные отходы, влажный кек могут быть также подвергнуты повторной переработке при помощи турбопресса или декантерной центрифуги с целью экстракции сока.

Для увеличения объема готового продукта, иногда применяют установки для очистки и рафинирования, позволяющие сразу получить сухой кек и высокий процент выхода готового сока. Однако такой процесс имеет негативную сторону в виде большого содержания остатков плесени в соке.

Напротив, использование установок очистки и рафинации для производства влажного кек и применение турбопресса и декантерной центрифуги Foodec для его последующей переработки позволяют производителю снизить содержание плесени при минимальной потере сока. Декантерные центрифуги Foodec производства компании Альфа Лаваль позволяют добиться полного удаления плесени из сока.



Для снижения содержания плесени чистый сок может смешиваться с другим продуктом. Подобный высокоэффективный контроль над содержанием плесени позволяет производителю добиться лучшего качества, цвета и ценности конечного продукта.

Контроль вязкости

Контроль вязкости является чрезвычайно важным фактором при производстве томатной пасты. Этот показатель оказывает прямое воздействие на качество получаемого продукта.

Томатный сок, прошедший обработку в рафинере, содержит 38–45 % мякоти. Задача состоит в том, чтобы производить пасту с максимально высоким содержанием мякоти при сохранении возможности эффективного ее перекачивания в выпариватель. Таким образом возможно снизить затраты на выпаривание.

Чистый сок, поступающий из декантерной центрифуги, может использоваться для регулирования цвета и вязкости пасты до тех пор, пока она не приобретет желаемые характеристики. Он также может использоваться в других сходных производственных процессах – при изготовлении очищенных и резаных томатов. Таким образом, вы всегда уверены в том, что количество производственных отходов сведено к минимуму, а компания-производитель получает возможность расширить продуктовую линейку.



Каждая партия томатов имеет свои уникальные характеристики. При работе с большой партией высокий уровень контроля, достигаемый при помощи Контроллера Декантерной Центрифуги Альфа Лаваль (DCC) и прямого привода (DD), позволяет производителю быстро и эффективно проводить тестирование и регулировку оборудования, не затрачивая время на изменение параметров вручную.

Отфильтрованная томатная мякоть

Данный процесс близок к применяемому для производства томатной пасты. Однако в этом случае, решающим фактором является вязкость. Мякоть должна обладать определенным уровнем вязкости для предотвращения отделения сыворотки при расфасовке конечного продукта.

В данном случае декантерные центрифуги Альфа Лаваль оказываются незаменимыми, поскольку позволяют эффективно контролировать вязкость.

Преимущества использования декантерной центрифуги Альфа Лаваль при переработке томатов

Декантерные центрифуги Foodes имеют целый ряд заложенных в них преимуществ:

- Эффективная транспортировка удаленных частиц, позволяющая ускорить формирование кека на 25 % по сравнению со всеми другими, имеющимися на рынке установками. И все это при отсутствии дополнительных расходов.
- Специальная гигиеничная конструкция, позволяющая вам соответствовать самым высоким стандартам FDA, 3A и USDA. При разработке конструкции Foodes особый акцент был сделан на легкости мойки аппарата.
- Усовершенствованная система привода, позволяющая работать при любой мощности со значительно более низким энергопотреблением.
- Новая система контроля – Контроллер Декантерной Центрифуги Альфа Лаваль (DCC) – снижает ваши производственные затраты и позволяет лучше контролировать процесс сепарации. В целом, это приводит к снижению производственных расходов и повышает качество и ценность конечного продукта.

Компания Альфа Лаваль

Крупнейший в мире поставщик оборудования и технологий для различных отраслей промышленности и специфических процессов.

С помощью наших технологий, оборудования и сервиса мы помогаем заказчикам оптимизировать их производственные процессы. Последовательно и постоянно.

Мы нагреваем и охлаждаем, сепарируем и управляем транспортировкой масел, воды, химикатов, напитков, продуктов питания, крахмала и продуктов фармацевтики.

Мы тесно работаем с нашими заказчиками почти в 100 странах и помогаем им занимать лидирующие позиции в бизнесе.

Как найти Альфа Лаваль

Постоянно обновляемую информацию о деятельности компании Альфа Лаваль в мире Вы найдете на нашем вебсайте. Приглашаем Вас посетить www.alfalaval.com

ОАО Альфа Лаваль Поток

Россия, Московская обл.,
141070 г. Королев, ул. Советская, 73
Телефон: (495) 232-1250
Факс: (495) 232-2573
www.alfalaval.com
www.alfalaval.ru

PFT00115RU 0602

ALFA LAVAL is a trademark registered and owned by Alfa Laval Corporate AB, Sweden. © 2004 Alfa Laval

