



Проще простого

Применение декантерных центрифуг Foodes компании Альфа Лаваль при производстве фруктовых соков



Один за всех ...

Фрукты являются одним из наиболее распространенных продуктов питания, а также наиболее доступным источником витаминов, необходимых для нормальной жизнедеятельности.

В своем натуральном виде фрукты имеют два недостатка. Они являются скоропортящимся продуктом и легко деформируются, поэтому их транспортировка и хранение обходятся дорого.

Однако возможности для бизнеса, связанного с фруктами, значительно возрастают, если фрукты перерабатываются в сок и при этом сохраняют свои полезные свойства. В дальнейшем сок может быть упакован в стерильную, транспортабельную тару, в которой он в течение длительного срока сохраняет свое первоначальное качество.

Именно поэтому экстрагирование соков является отличной возможностью для производителей построить прибыльный и эффективный бизнес, который бы соответствовал возрастающим требованиям современного покупателя.

Технология

Производители соков используют разнообразные технологии переработки фруктов.

К наиболее распространенным фруктам, используемым при производстве

соков, относятся цитрусовые, ягоды, яблоки и груши. Их переработка, как правило, осуществляется с использованием одного и того же оборудования. Основу технологии переработки всегда составляет экстрагирование сока с использованием сепарационного оборудования.

Общая технология производства фруктовых соков проста. Сначала происходит отбор фруктов и их мойка, после чего производится резка и измельчение исходного продукта до требуемых размеров. Затем осуществляется экстрагирование сока с использованием либо прессов, либо декантерных центрифуг. При необходимости полученный сок подвергается последующему осветлению.

Для всех производителей фруктовых соков критическое значение имеет получение максимального выхода готового продукта при минимальных затратах. При этом важно сохранить вкусовые и полезные свойства продукта и обеспечить надлежащий срок годности.

В силу того, что большинство фруктов являются сезонными, производители соков заинтересованы в универсальном оборудовании, которое можно было бы использовать для различных видов фруктов в разное время года.

Переработка фруктовых соков. Преимущества декантерных центрифуг Foodec

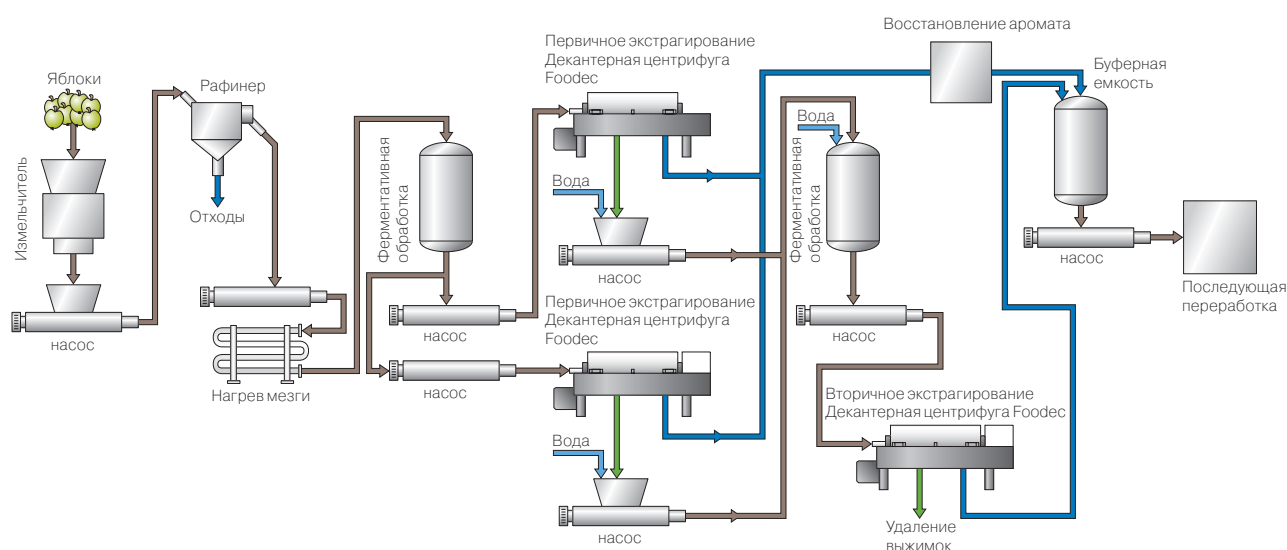
- высокая управляемость процесса, что означает большую технологическую гибкость, эффективность и повышение прибыли;
- улучшенные характеристики герметизации, что обеспечивает снижение интенсивности процессов окисления;
- исключительные санитарно-гигиенические характеристики на уровне самых высоких стандартов, что означает повышение рыночной стоимости произведенной продукции;
- усовершенствованный механизм транспортировки твердой фазы, обеспечивающий увеличение эффективности удаления твердой фазы из продукта на 25 %.



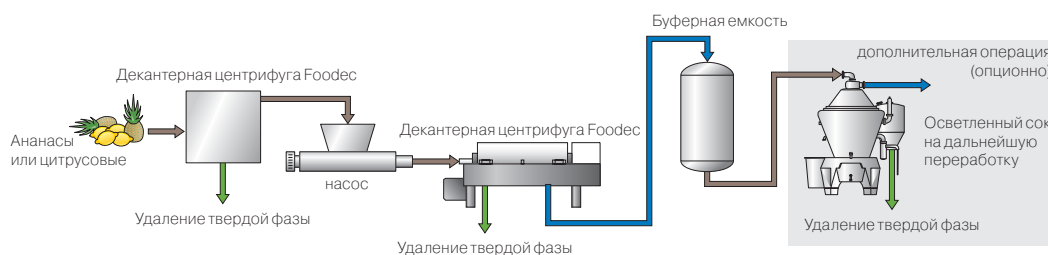


Блок-схема технологического процесса по переработке плодовых соков

Неосветленный яблочный сок (первичный сок) и концентрат (вторичный сок)



Ананасовый сок и соки из цитрусовых



Оборудование Альфа Лаваль для производства и переработки фруктовых соков

Производство фруктовых соков – сезонный вид деятельности, характеризующийся ограниченностью времени в зависимости от вида фруктов, а также от уровня сокодержания, который изменяется из-за погодных условий и состава почвы.

По всем этим причинам оборудование для экстрагирования соков должно быть исключительно универсальным, высокопроизводительным, надежным и пригодным для применения в технологических линиях непрерывной переработки.

Декантерные центрифуги Foodes компании Альфа Лаваль в полной мере удовлетворяют этим требованиям.

Экстрагирование соков

В производстве плодовых соков качество и масса выхода готового продукта зависят от эффективности используемого оборудования для экстрагирования сока. Содержание твердой фазы в мезге составляет, как правило, 30–50 %. Это означает, что принятие решения по выбору наиболее подходящего оборудования сводится к оценке его технологических возможностей по удалению твердой фазы из продукта.

Декантерные центрифуги Foodes компании Альфа Лаваль разработаны специально для удаления твердой фазы из продукта в процессе сепарации. При удалении твердой фазы и пульпы и последующей кларификации сока производитель может регулировать цвет, вкус и общее качество готового продукта.

Декантерные центрифуги Foodes обеспечивают требуемую степень сухости кега и соответствующий уровень содержания твердых веществ в соке. Сухой кег и правильное содержание твердых веществ в полученном соке делают их последующую переработку более легкой и рентабельной.



Управляемость и технологическая гибкость

Декантерные центрифуги Foodес компании Альфа Лаваль представляют собой высокоэффективные сепарационные установки, обеспечивающие качественное управление технологическим процессом.

Оборудование в одной и той же конфигурации пригодно для работы с различными видами фруктовой пульпы. Эта универсальность обеспечивает сокращение затрат на выполнение монтажа и установки оборудования и повышает технологическую гибкость производства.

Кроме того, в технологических линиях, где требуется вторичное экстрагирование, например при переработке яблок, одна декантерная центрифуга Foodес может легко обеспечить решение обеих задач.



Разрешение проблем с поглощением кислорода и пенообразованием

Кислород оказывает наиболее значительное влияние на цвет, вкус и общее качество фруктового сока. Поэтому важно обеспечить постоянный и тщательный контроль характеристик рабочей среды.

Поэтому в конструкции декантерных центрифуг Alfa Laval Foodес применена система герметизирующих уплотнений, которая ограничивает доступ кислорода в процессе сепарации и, таким образом, способствует обеспечению требуемого качества.

Преимущества декантерных центрифуг Foodес применительно к производству фруктовых соков

Уникальная технология оборудования Alfa Laval Foodес позволяет фактически исключить проблемы с поглощением кислорода и пенообразованием, а также обеспечивает соблюдение санитарно-гигиенических норм и значительно сокращает продолжительность переработки.

К числу других важных технических характеристик относятся:

- блок управления процессом в рабочей зоне декантера (DCC) Альфа Лаваль, обеспечивающий исключительную эффективность управления всеми функциями и позволяющий работать в широком диапазоне параметров процесса без необходимости механического регулирования или настройки системы;
- герметизации системы, что значительно ограничивает возможность подсоса воздуха и таким образом значительно снижает уровень окисления;
- конструкция, разработанная в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, позволяет достичь стандартов FDA, 3А и USDA^[1].
- декантеры Foodес разработаны с учетом обеспечения эффективной мойки;
- усовершенствованный механизм удаления твердой фазы из продукта, эффективность которого на 25 % превышает показатели аналогичного, имеющегося на сегодняшний день оборудования, которое к тому же не требует никаких дополнительных затрат.

[1] FDA, Food and Drug Administration – Управление по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов (США)

USDA, United States Department of Agriculture – Министерство сельского хозяйства США



Декантерные центрифуги Foodес компании Альфа Лаваль 5



Фруктовые соки производят практически из всех видов фруктов и продают их на всех мировых рынках.

Внешняя торговля подразумевает необходимость большого количества спецификаций на сырье, а также высокий уровень соответствия требованиям санитарно-гигиенических норм для того, чтобы потребители могли быть уверены в качестве этих соков и их способности сохранять свои свойства при хранении.

Декантерные центрифуги Foodec – это высокие технологии и соответствие санитарно-гигиеническим требованиям, что позволяет достигать поставленных задач с максимальной эффективностью.



Компания Альфа Лаваль – это...

Компания Альфа Лаваль является ведущим мировым поставщиком специализированного промышленного оборудования, технологий и решений, призванных помочь заказчикам в достижении максимальной эффективности производственных процессов.

Как прежде, так и сегодня...

Мы оказываем нашим заказчикам помощь в эффективной организации процессов теплоснабжения, сепарации, фильтрации для пищевых производств, нефтехимии и фармацевтики.

Альфа Лаваль работает в тесном взаимодействии с заказчиками почти в 100 странах, содействуя повышению их производительности и конкурентоспособности.

Как найти Альфа Лаваль

Постоянно обновляемую информацию о деятельности компании Альфа Лаваль в мире вы найдете на нашем веб-сайте. 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.ru

