



## Расчет на ягоды

Технологические решения для ягодоперерабатывающей промышленности от компании Альфа Лаваль



# Наилучшая обработка урожая

## Максимально эффективно

Производство соков является индустрией с высокой конкуренцией. Однако в любых условиях рынка несомненным преимуществом будет способность стабильно поставлять сырье одинаково высокого качества.

Компания Альфа Лаваль представляет полную линию оборудования для высокоэффективной переработки ягодных культур. Вы убедитесь, что постоянно получаете максимум от переработки любого типа ягод – как свежих, так и замороженных.

Клубника, ежевика, вишня, малина, черная смородина, арония – вот только некоторые из ягодных культур, которые вы можете перерабатывать, используя оборудование Альфа Лаваль.

## Получая наилучшие результаты

Наши современные технологии и высоко гигиеничное оборудование призваны помочь вам превратить ягоды и фрукты в соки самого высокого качества.

Мы обеспечим производство соков наилучшего цвета, вкуса и аромата, а также соответствующих требованиям стандартов качества, предъявляемых как вашими партнерами, так и конечными потребителями.

## Репутация имеет значение

Перерабатывающие технологии и практический опыт компании Альфа Лаваль охватывают весь спектр различных видов ягод, овощей и фруктов, выращиваемых во всех климатических зонах по всему миру.

Компания Альфа Лаваль является тяжеловесом на международной арене в области пищевой промышленности, и ее имя поможет облегчить вам подготовку к государственной регистрации и сертификации предприятия.

## Гигиеничность

Переработка ягодных и других плодовых культур в соки для соответствия высоким стандартам качества требует эффективного режима гигиены на протяжении всего процесса.

Ягодоперерабатывающее оборудование Альфа Лаваль отвечает всем стандартам качества, с какими вы только можете столкнуться на мировом рынке, включая законодательство Евросоюза и требования Управления по контролю за продуктами и лекарствами Соединенных Штатов Америки.

Использование оборудования компании Альфа Лаваль позволяет:

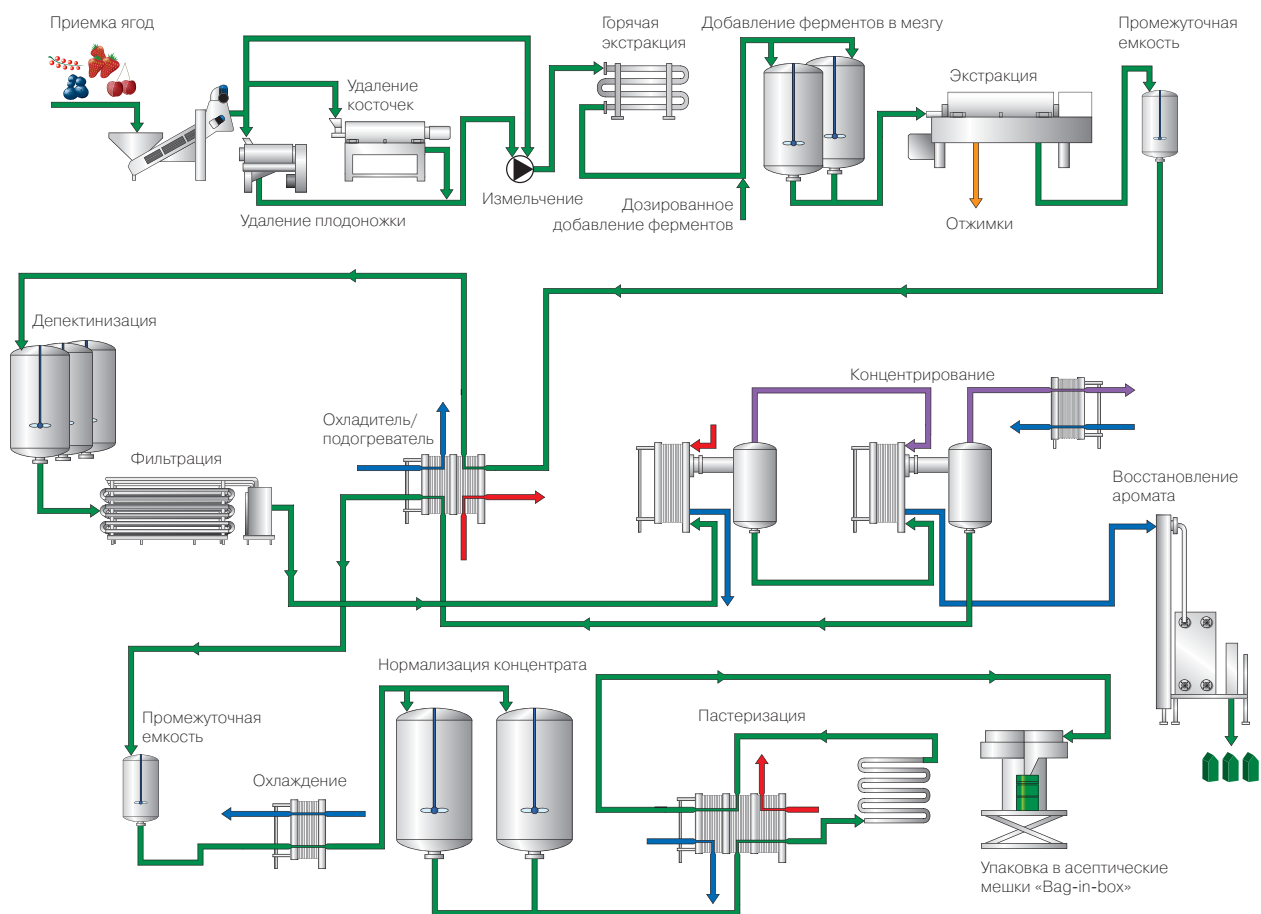
- постоянно получать максимум возможного из перерабатываемых ягод;
- достичь максимальной гибкости производства, то есть не зависеть от какого-то определенного вида ягод;
- обеспечить чрезвычайную надежность производства и строгое соблюдение гигиенических стандартов;
- сделать структуру вашего предприятия гибкой, способной легко подстраиваться под ваши нужды.



Санитарный пластинчатый теплообменник FrontLine™



Пример высококачественного непрерывного процесса концентрации ягодного сока



Ягоды отделяются от плодonoжки и косточек (там, где это необходимо) и измельчаются. Полученная мезга проходит кратковременную тепловую обработку при помощи кожухотрубных теплообменников Альфа Лаваль серии ViscoLine™, что позволяет сохранить высокое качество готового продукта.

Стабилизированная мезга обрабатывается ферментами для увеличения выхода готового продукта

и направляется в высоко гигиеничную декантерную центрифугу Foodes для экстракции сока.

Следующий этап – специальная обработка для удаления пектина и крахмала. Депектинизированный сок очищается на мембранных фильтрах Альфа Лаваль, а затем концентрируется в выпарной станции AlfaVar на основе пластинчатых теплообменников. Процесс протекает при низких температурах

и в течение короткого времени для обеспечения максимально возможного качества сока.

Высокоэффективная система Alvac улавливает и конденсирует аромат для последующего использования.

Полученный концентрат пастеризуется на установке AlfaTherm и затем упаковывается в асептические мешки «Bag-in-box».



### **Слаженность процесса от начала до конца**

Вариация качества урожая от года к году наряду с влиянием климата, погоды и условий транспортировки приводят к тому, что в каждой новой получаемой вами партии ягоды будут обладать разными характеристиками.

Системы и технологии компании Альфа Лаваль помогут вам распознать эти различия и эффективно работать с ними, обеспечивая постоянное качество конечного продукта.

### **Многосторонность и способность к расширению**

Урожайность ягод характеризуется сезонностью. Чтобы ваш доход был постоянным, производственный процесс должен быть максимально гибким и обеспечивать относительно постоянное поступление различных видов ягод или фруктов.

Оборудование Альфа Лаваль спроектировано таким образом, чтобы облегчить вам работу в условиях сезонных изменений поставок, расширить возможности, разнообразить список ягодных культур, которые могут обрабатываться

на вашем предприятии, и настроить систему для новых задач, когда в этом возникает потребность. Кроме того, используя оборудование компании Альфа Лаваль, вы можете расширить и модернизировать производство без каких-либо помех для основного процесса, а значит, и ваших доходов.

### **Качественный сервис**

Мы обладаем 40-летним опытом обеспечения ягодоперерабатывающей промышленности практичными и современными технологиями, разработанными лучшими специалистами в этой области, такими как специалисты компании Альфа Лаваль, которые создают эти технологии на базе накопленного опыта научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок.

Мы поможем вам избежать незапланированных остановок в работе и простоя, обеспечивая таким образом непрерывность процесса по переработке ягод. Мы также можем предоставить экспертов, готовых быстро и эффективно отреагировать при возникновении любых затруднений.

Спектр оборудования компании Альфа Лаваль для переработки ягодных культур включает:

- оборудование для удаления плодоножки и косточек (для вишни);
- измельчитель;
- кожухотрубный теплообменник ViscoLine;
- танк ферментации;
- декантерная центрифуга Fooddec;
- танк дегектинизации;
- мембранная фильтрационная система Альфа Лаваль;
- выпарная станция AlfaVar на основе пластинчатого теплообменника;
- система восстановления аромата Alvac;
- пластинчатый теплообменник BaseLine/FrontLine;
- пастеризатор AlfaTherm;
- упаковщик в асептические мешки «Bag-in-box»;
- высокоскоростной сепаратор;
- станция безразборной мойки AICip;
- теплопроводящее оборудование в гигиеническом исполнении;
- оборудование для контроля потока продукта и автоматизации процессов.

Все оборудование сопровождается полным спектром услуг по обучению персонала и сервисному обслуживанию оборудования.



Гигиеническая декантерная центрифуга Fooddec



# Успех

в процессе переработки ягод...

...требуется уверенность в том, что ваши дистрибьюторы всегда могут обеспечить конечного потребителя высококачественными соками, полученными в гигиеничных условиях.

Вы можете смело положиться на технологические решения компании Альфа Лаваль в области переработки ягод, призванные эффективно помочь вам удовлетворить все ожидания ваших клиентов в отношении любых видов ягодных культур.

## 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 веб-сайте. Приглашаем вас посетить [www.alfalaval.com](http://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](http://www.alfalaval.ru)

PFT00240EN 0612

FrontLine is a trademark owned by Alfa Laval Corporate AB, Sweden.  
ViscoLine is a trademark owned by Alfa Laval Corporate AB, Sweden.  
Alfa Laval is a trademark registered and owned by Alfa Laval Corporate AB, Sweden. © 2006 Alfa Laval.

