



В области переработки яблок в сок...

...необходимым условием для получения наиболее выгодной рыночной цены является использование технологий, обеспечивающих получение продукта неизменно высокого качества.

Мы готовы помочь вам в решении этой задачи и обеспечить производство сока высшего качества из любых плодовых культур.

Технология переработки яблок Альфа Лаваль позволяет получать максимальную отдачу от вложенных средств и стабильно высокие результаты. Последовательно и постоянно.

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

ОАО «Альфа Лаваль Поток»

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

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





Сочные яблоки

Решения Альфа Лаваль в области технологий переработки яблок в сок



Яблоки и мировой рынок

Было время, когда яблоки употреблялись в пищу в основном в той местности, где они росли. Если яблоки не съедались, не консервировались или не использовались в приготовлении пищи или в качестве корма для скота, то выдавливание сока из них осуществлялось в местных условиях, поскольку любые перевозки на дальнее расстояние были нерентабельны.

Однако современные достижения в области технологий переработки, упаковки и транспортировки постепенно открыли этому фрукту дорогу на мировой рынок, где основным продуктом переработки яблок стал сок. В условиях нынешней глобальной экономики садоводческие хозяйства и перерабатывающие предприятия должны быть способны справляться как с жесткими ограничениями по цене, так и с требованиями обеспечения высокого качества на каждой стадии производства. Концентрирование сока является хорошим способом консервации как в отношении его качества, так и сохранения ценности продукта, а также в отношении транспортировки на большие расстояния.

Развитые рынки – особые критерии

Переработка яблок (и груш) в сок превратилась сегодня в развитую отрасль промышленности, где сок как осветленный, так и неосветленный стал продуктом массового производства, продаваемым по всему миру как товар широкого потребления. Чтобы добиться получения выгодной цены на таком рынке, да еще и в условиях глобальной конкуренции, необходимо производить яблочный сок неизменно высокого качества.

Оборудование, профессиональные знания и опыт Альфа Лаваль могут сыграть для вас ключевую роль в решении этой задачи, а также в улучшении результатов, которых вы можете достичь при использовании своей технологической линии переработки яблок. При вашем желании наши ресурсы могут также открыть вам путь к переработке других плодов. Превосходные технологические характеристики и эксплуатационная надежность нашего оборудования находят выражение в наивысших количественных и качественных показателях в производстве сока из любых плодовых культур, обладающего цветом, ароматом и вкусом, которые обеспечат вам получение наиболее выгодной цены независимо от текущего состояния рынка.

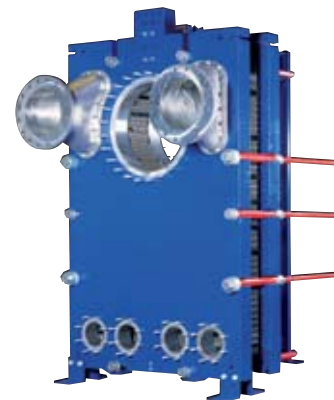
Стабильность показателей

Естественная разница качества яблок, погодно-климатических и транспортировочных условий означают различие в качестве плодового сырья, поставляемого на ваш завод, от партии к партии.

Технологическое оборудование, технические знания и опыт организации производства Альфа Лаваль помогут вам эффективно решать проблемы, связанные с этими различиями, обеспечивая вам стабильность показателей переработки, от которых могут зависеть результаты работы всех ваших деловых партнеров в дальнейшей цепи поставок потребителю.

Использование оборудования Альфа Лаваль в ваших технологических линиях переработки яблок обеспечит вам:

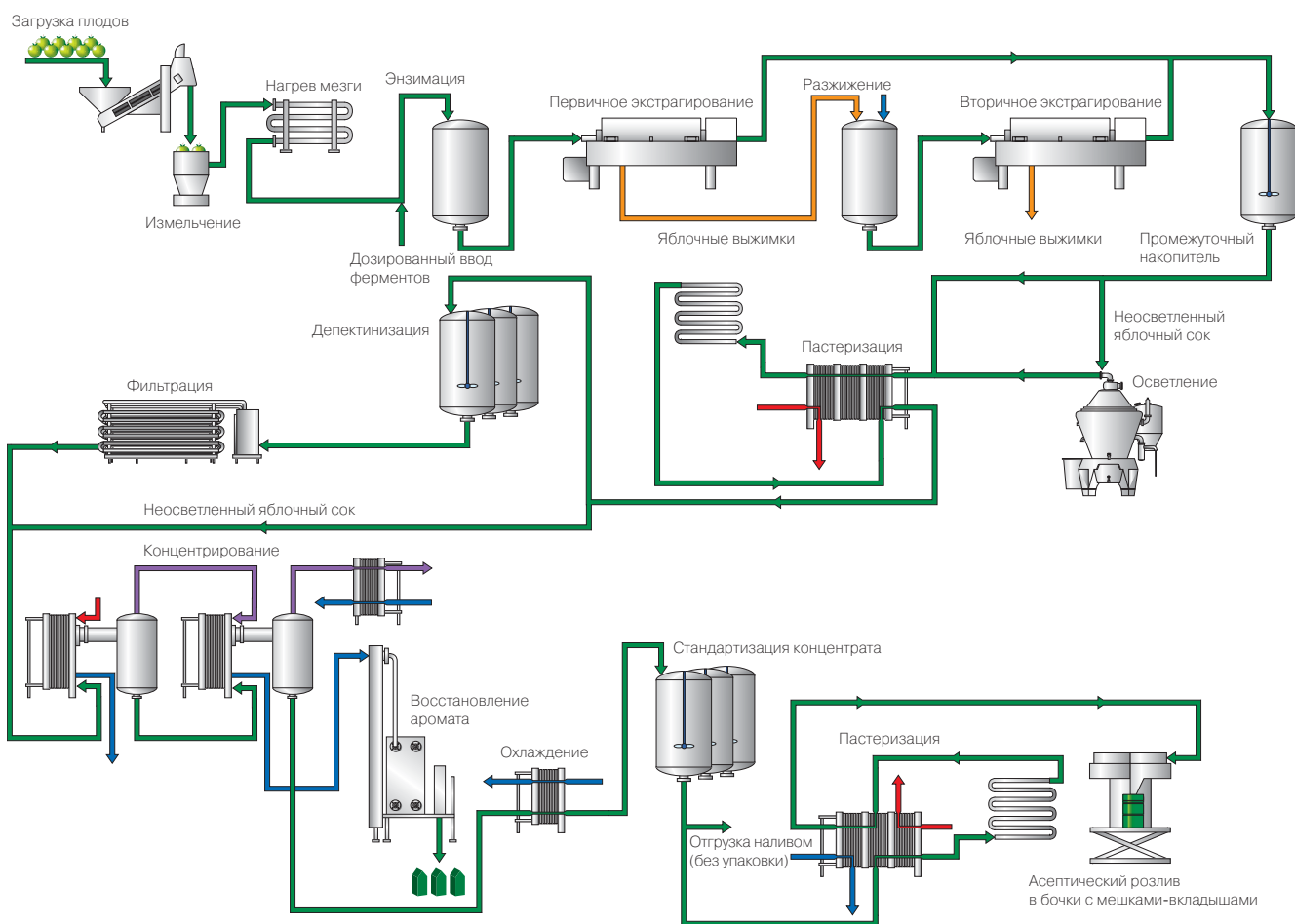
- получение стабильно высоких количественных и качественных показателей в производстве сока независимо от различий в качестве перерабатываемых яблок;
- достижение максимальной технологической гибкости и тем самым снижение зависимости вашей компании от колебаний на мировых рынках яблочного сока;
- исключительную надежность технологических установок, что позволит максимально эффективно использовать производственное время;
- поддержание оборудования в строгом соответствии с требованиями промышленной гигиены для достижения наилучшего качества и получения самых выгодных цен;
- легкость модернизации и расширения производства в соответствии меняющимися потребностями.



Кассетный испаритель AlfaVap



Типовая непрерывная технологическая линия для производства концентрата яблочного сока



Осветленный яблочный сок

Декантерная центрифуга Foodesc, специально разработанная Альфа Лаваль в соответствии с требованиями пищевой промышленности и производства напитков, используется в двухэтапном технологическом процессе и обеспечивает быстрое непрерывное экстрагирова-

ние с максимально высоким выходом продукта.

Следующей фазой является процесс обработки продукта с удалением пектина и крахмала. Далее депектинизованный сок подвергается осветлению в системе ультрафильтрации Альфа Лаваль, за которой следует процесс

концентрирования. Он осуществляется с использованием касетных испарителей AlfaVar при низких температурах и с минимальным временем пребывания продукта в установке для обеспечения наилучшего качества сока. Специальная система восстановления аромата Alvas используется для улавливания всех запахов.



Концентрат яблочного сока обычно охлаждается и хранится бестарным способом. В качестве альтернативного варианта также может производиться его обработка в пастеризаторе AlfaTherm перед выполнением асептического розлива в крупногабаритную тару ("bag-in-container").

Неосветленный яблочный сок

После быстрого "закрытого" экстрагирования сок поступает в тарельчатый центробежный сепаратор Альфа Лаваль для удаления взвешенных частиц, оседание которого может иметь место, и определения уровня содержания твердых примесей в соке. Какая-либо депектинизация или фильтрация не требуются. Декантерная установка для экстрагирования может также оснащаться газовой защитой изолирующим слоем азота для полного исключения доступа воздуха, который мог бы вызвать окисление. Это способствует получению неосветленного яблочного сока самого лучшего качества.

Практическая помощь

Проектирование новых производственных линий, как и модернизация существующих, охватывает широкий круг различных технологий и систем, для взаимодействия которых требуется обеспечение совершенного сопряжения. Мы имеем более чем 40-летний опыт в области переработки яблок. Основой тому служит использование преимуществ, обеспечиваемых внедрением новых разработок, применением новых материалов и специализированных технических решений.

Исключение вынужденных простоев оборудования

Договор о плано-предупредительном техническом обслуживании способствует обеспечению бесперебойной работы вашего перерабатывающего производства и значительно снижает риск незапланированных простоев. У нас также есть эксперты, готовые оказать оперативную эффективную техническую поддержку и устранить любые неполадки.

Альфа Лаваль имеет возможность поставки комплектных технологических линий для переработки яблок в высококачественный сок, а также соответствующих услуг инженерингового обеспечения.

К числу отдельных компонентов оборудования Альфа Лаваль для переработки яблок относятся:

- Измельчитель яблок
- Трубчатый теплообменник ViscoLine™
- Танк для ферментативной обработки мезги
- Декантерная центрифуга Foodec для двухэтапного экстрагирования
- Танк для депектинизации
- Тарельчатый центробежный сепаратор Альфа Лаваль
- Технологическая установка для ультрафильтрации Альфа Лаваль
- Кассетный испаритель AlfaVar
- Система восстановления аромата Alvac
- Пластинчатый теплообменник BaseLine/FrontLine™
- Пастеризатор AlfaTherm
- Установка для асептического розлива в бочки с мешками-вкладышами
- Модуль для безразборной мойки AlCip
- Оборудование в санитарном исполнении для работы с жидкими или газообразными средами и оборудование для очистки резервуаров
- Системы автоматизации и управления технологическим процессом Альфа Лаваль.

Поставка оборудования сопровождается полным перечнем услуг по обучению персонала и технической поддержке.



Декантерная центрифуга Foodec в санитарном исполнении