



Растущий спрос на фруктовые, ягодные и овощные пюре...

...по всему миру провоцирует рост интереса к натуральному и здоровому питанию.

Чтобы получить максимальную коммерческую выгоду, необходимо постоянно производить высококачественные и аппетитные пюре, которые легко могли бы быть использованы в качестве ингредиентов и имели бы питательную ценность, адекватную использованному сырью.

Самым простым способом для этого является использование технологий компании Альфа Лаваль в области производства пюре, которые как самые эффективные, надежные и экономически выгодные технологические решения дают вам все преимущества.

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



ViscoLine and FrontLine are trademarks owned by Alfa Laval Corporate AB, Sweden.
Alfa Laval is a trademark registered and owned by Alfa Laval Corporate AB, Sweden. © 2007 Alfa Laval.



Только пюре

Решения компании Альфа Лаваль в области технологий переработки фруктов в пюре





Ингредиенты пюре

Растущий спрос

Процесс глобализации ведет к росту спроса на фруктовые, ягодные и овощные пюре на рынках большого количества продуктов. Это рынки соков и нектаров, мороженого, выпечки, широкий рынок детского питания и разнообразных компонентов продуктов питания и напитков. Рынок пюре также много выигрывает от повышения интереса к натуральному, здоровому питанию. Если вы хотите максимально эффективно использовать эти коммерческие возможности, необходимым условием для этого является производство пюре постоянно высокого качества.

Много средств для одной цели

Практически любые фрукты, ягоды и овощи, включая буквально все разнообразие плодов с косточками, можно переработать в пюре. Наибольшим спросом в качестве сырья пользуются персики, абрикосы, манго, гуава, сливы и вишни. Пюре обычно производится в двух концентрациях – обычной и удвоенной. Большой популярностью пользуется пюре удвоенной концентрации, потому что затраты на его перевозку и хранение ниже и оно обладает более устойчивыми характеристиками.

Особенная сложность

Пюре как продукт сильно отличается от сока, потому что на всех этапах производства мягкая масса чрезвычайно вязкая. В связи с этим задача для используемого оборудования на протяжении всего процесса усложняется.

Мы предоставим вам полный спектр необходимого для надежного и эффективного производства пюре оборудования. Вы получите универсальную технологическую линию, спроектированную так, чтобы обеспечить максимальное время работы, а также высокое качество пюре при малых производственных затратах.

Полный спектр ноу-хау

Мы обладаем более чем 40-летним опытом работы в области поставки оборудования для производства пюре по всему миру. Наши ноу-хау в этой области распространяются на все виды фруктов, ягод и овощей, произрастающих во всех климатических зонах. Это обеспечивает идеальную базу накопленных знаний для совершенствования, расширения и развития конкретно вашего производственного процесса.

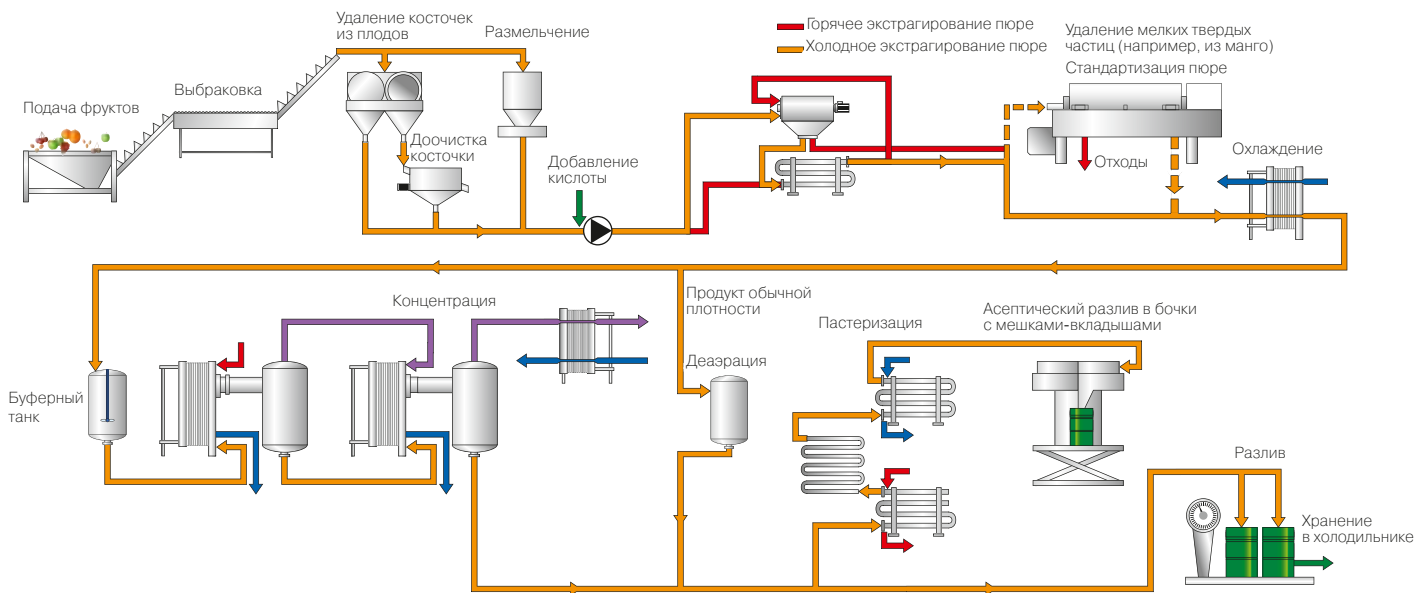
Использование оборудования Альфа Лаваль в технологических линиях переработки фруктов, ягод и овощей обеспечит вам возможность:

- постоянно получать максимальный объем самой высококачественной продукции
- работать с множеством видов ягод, овощей и фруктов и не зависеть ни от каких изменений на рынке конкретного вида сырья
- обеспечить непревзойденную надежность производства и увеличить фактическое время работы
- максимально бережно оказывать физическое и термическое воздействие, чтобы сохранить качество
- облегчить модернизацию и расширение вашего производства в соответствии с меняющимися потребностями, новыми требованиями законодательства и любыми изменениями в потребительском спросе.

Опыт наших специалистов основан на научно-исследовательских и опытно-конструкторских работах, технологии материалов и инновационных методах лучших в мире специалистов в области процессов теплопередачи и сепарации в пищевой промышленности.



Схема функционирования типичной высококачественной непрерывной линии производства пюре из фруктов, ягод и овощей



Сначала фрукты моют водой и внимательно осматривают. Забракованные плоды удаляют. Остальные направляют в аппарат для удаления косточек, если необходимо.

Полученная масса затем подвергается горячему либо холодному экстрагированию в зависимости от требований, предъявляемых к конкретному виду пюре, и приоритета вязкости или цвета (вкуса). Для получения максимального количества пюре экстрагирование обычно проводится при помощи специального турбоэкстрактора.

Обработка мякоти и достижение желаемых характеристик осуществляются с помощью специальной декантерной центрифуги Foodes, обеспечивающей непревзойденный уровень гигиеничности. В случае если пюре изготавливается из тропических фруктов, эта центрифуга может эффективно использоваться для удаления любых посторонних частиц. Удвоение концентрации производится быстро и при пониженной температуре, чтобы обеспечить наилучшие вкус и цвет продукта.

При производстве пюре обычной концентрации для обеспечения хорошего цвета и качества используется деаэратор.

Далее пюре разливают либо асептично в бочки с мешками-вкладышами, либо в специальные контейнеры для хранения в морозильной камере.

Перед асептическим разливом пюре пастеризуют при помощи трубчатого теплообменника ViscoLine™.



Новые подходы

Кроме обеспечения максимальной эффективности протекания обычных процессов производства пюре компания Альфа Лаваль поможет вам получить прибыль от использования новейших технологий в этой области.

Делает это аккуратно

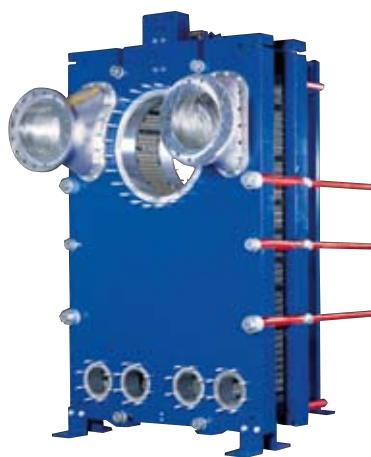
Чтобы обеспечить постоянство высокого качества и аппетитного вида продукта и полностью сохранить при этом его пищевую ценность, необходимо защищать соки и пюре от негативных физических и термических воздействий. Особая конструкция кассетных испарителей компании Альфа Лаваль играет в этом ключевую роль, обеспечивая аккуратное обращение с продуктом, минимальную температуру при испарении и малый период термического воздействия.

Лучше качество – лучше цена

Сочетание надежной работы оборудования и эффективности процессов переработки приводит к превосходному качеству продукции. Мы можем гарантировать, что вы будете получать наилучшее пюре из любого сырья. Конечный продукт будет обладать такими цветом, вкусом и ароматом, которые обеспечат вам наилучшую цену на продукцию независимо от текущей ситуации на рынке.

Практическая помощь

Проектирование новых производственных линий, как и модернизация существующих, охватывает широкий круг различных технологий и систем, для взаимодействия которых требуется обеспечение совершенного сопряжения. Компания Альфа Лаваль предлагает также и необходимую всестороннюю поддержку, обучение и техническое обслуживание.



Кассетный испаритель AlfaVap

Альфа Лаваль имеет оборудование для комплексной линии по переработке фруктов, ягод и овощей в высококачественное пюре и в случае необходимости проводит все инженерные работы по его установке. В комплекс оборудования компании Альфа Лаваль для производства пюре входит:

- оборудование для приемки, проверки и мойки плодов, сортировочный конвейер
 - оборудование для удаления косточек и доочистки
 - дробящая мельница
 - турбоэкстрактор
 - трубчатый теплообменник ViscoLine
 - декантерная центрифуга Foodec
 - пластинчатый теплообменник BaseLine/FrontLine™
 - кассетный испаритель AlfaVap
 - скребковый испаритель ConVap
 - охладитель концентрата
 - танки для стандартизации концентрата
 - деаэратор Alrox
 - оборудование для холодного разлива
 - пастеризатор SteriTherm
 - оборудование для асептического разлива в бочки с мешками-вкладышами
 - модуль безразборной мойки AlCip
 - оборудование для обеспечения гигиеничности потока продукта и очистки резервуаров
 - системы контроля и автоматизации.
- Поставка оборудования сопровождается полным перечнем услуг по обучению персонала и технической поддержке.