

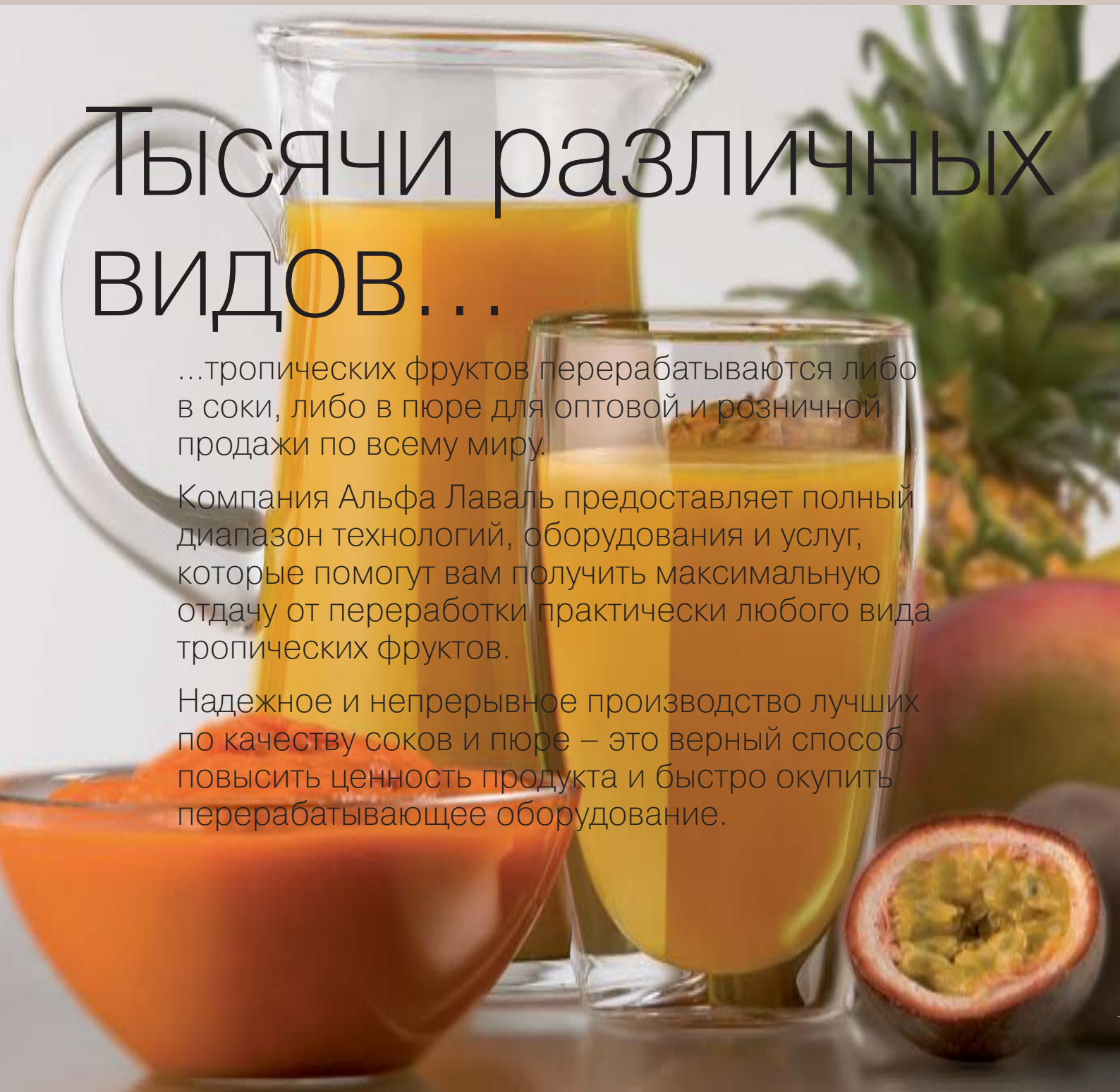


Тысячи различных ВИДОВ...

...тропических фруктов перерабатываются либо в соки, либо в пюре для оптовой и розничной продажи по всему миру.

Компания Альфа Лаваль предоставляет полный диапазон технологий, оборудования и услуг, которые помогут вам получить максимальную отдачу от переработки практически любого вида тропических фруктов.

Надежное и непрерывное производство лучших по качеству соков и пюре – это верный способ повысить ценность продукта и быстро окупить перерабатывающее оборудование.



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.



По-настоящему тропический

Технические решения компании Альфа Лаваль
по переработке тропических фруктов в соки и пюре



Тропическое прикосновение

Существует множество видов фруктов, которые называют тропическими.

Соки и пюре из этого огромного количества тропических фруктов сегодня очень популярны как на местных, так и мировом рынках.

Полный спектр оборудования

В спектре оборудования компании Альфа Лаваль можно найти системы для переработки практически всех тропических фруктов. Сюда относятся: ананас, манго, маракуя, ацерола, араза, личи, гуава, папайя, бананы, карамболь, питайя (плод дракона) и многие другие. Все необходимое вам оборудование поставляется как отдельно, так и в виде готовых технологических линий переработки, где все процессы будут налажены так, чтобы обеспечить максимальную эффективность в течение всего цикла работы.

Полный спектр наших ноу-хау

Мы обладаем более чем 40-летним опытом удовлетворения нужд производства соков и пюре по всему миру. Наши ноу-хау в этой области

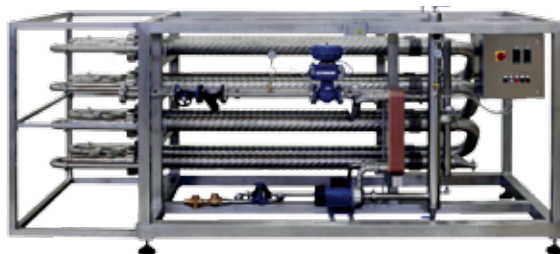
распространяются на все виды фруктов, ягод и овощей, произрастающих во всех климатических зонах. Это обеспечивает идеальную базу накопленных знаний для совершенствования, расширения и развития вашего процесса переработки тропических фруктов. Опыт наших специалистов основан на научно-исследовательских и опытно-конструкторских работах, технологии материалов и инновационных методах лучших в мире специалистов в области процессов теплопередачи и сепарации в пищевой промышленности.

По всему миру

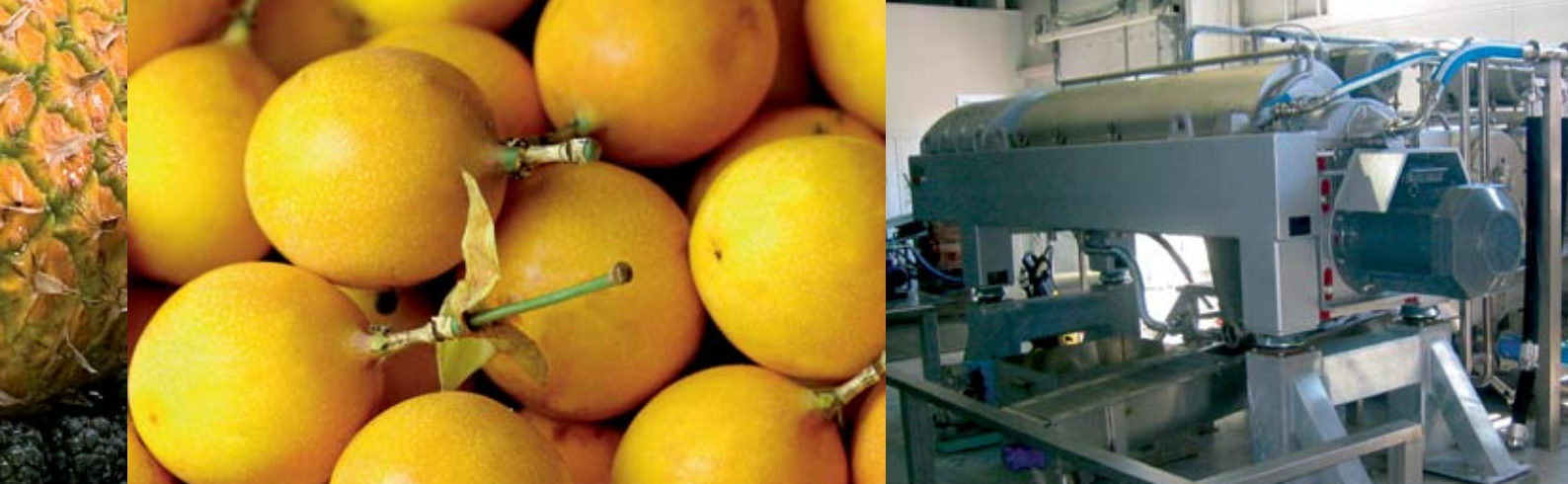
Мы предлагаем нашим клиентам большое разнообразие инновационных решений и ноу-хау. Мы хорошо знакомы с международными техническими и торговыми требованиями, с которыми вы можете столкнуться как на широком, так и на узкоспециализированном рынке в любой точке мира. Компания Альфа Лаваль является поставщиком оборудования, которое полностью соответствует национальным и международным стандартам.

Использование оборудования Альфа Лаваль в технологических линиях переработки яблок позволит вам:

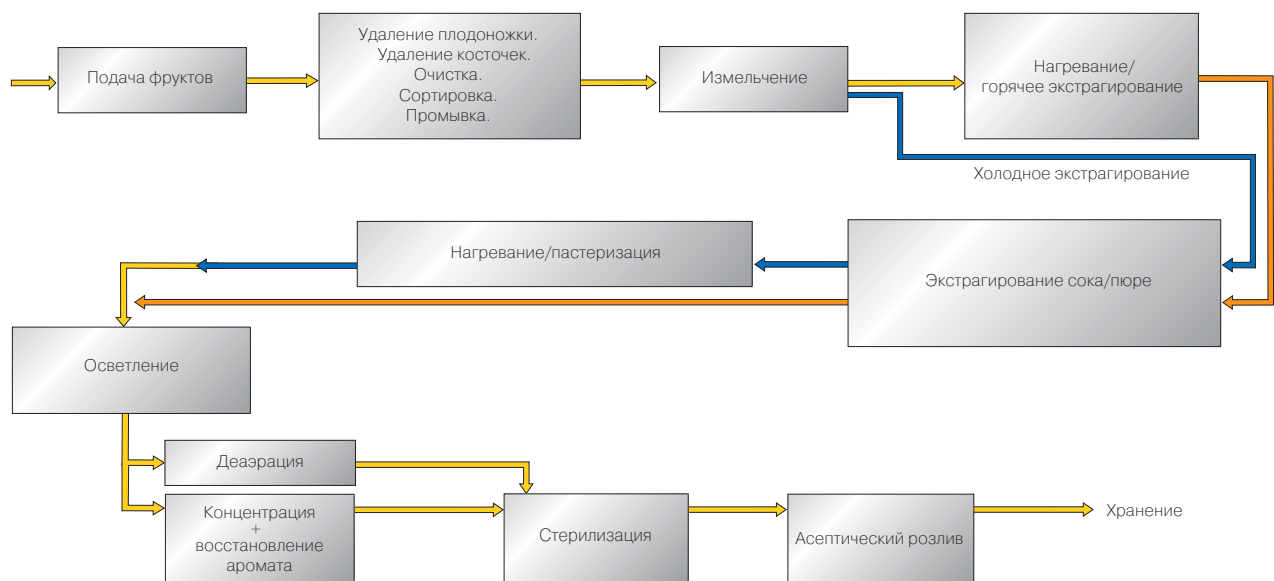
- Убедиться, что производство можно легко расширить в соответствии с вашими нуждами
- Быть уверенным в том, что производимые вами соки и пюре отвечают всем международным стандартам
- Получить максимальную отдачу от переработки любого вида фруктов
- Работать с множеством видов сырья и не зависеть от определенной сельскохозяйственной культуры или культур
- Обеспечить исключительную надежность работы предприятия и строгое соблюдение гигиенического режима



Кожухотрубный теплообменник ViscoLine™



Основные этапы переработки тропических фруктов



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 сока или пюре, и приоритета количества, вязкости, цвета или вкуса. Для получения максимального количества пюре из манго, гуавы и папайи экстрагирование проводится при помощи специального турбо-экстрактора. Очистка мутных соков (например, ананас или маракуя) для получения нужного состава осуществляется с помощью декантерной центрифуги Foodес или высокоскоростной

тарельчатой центрифуги. Любые посторонние частички могут быть легко удалены при использовании той же центрифуги Foodес. Концентрация неосветленных соков до заданной плотности и сгущение пюре в два раза осуществляется касетным испарителем AlfaVar. Это позволяет обрабатывать соки быстро и при низкой температуре, гарантируя наилучший естественный вкус и цвет. Для придания нужного аромата используется специальная система его восстановления – Alvas. При работе с соками и пюре нормальной концентрации продукт следует деаэрировать перед розливом в контейнеры. Полученные концентраты соков и пюре обычно пастеризуют в модуле AlfaTherm или стерилизуют

в SteriTherm, а затем асептично разливают в бочки с мешками-вкладышами

Переработка фруктов в разные по своим свойствам соки и пюре требует использования различного оборудования. Поэтому линии производства соков обычно отделены от производства пюре.

Повышая ценность от начала до конца

Сочетая надежную работу оборудования, эффективность процессов переработки и в результате превосходное качество продукции, мы позволяем вам получать наилучшие пюре и соки из любого вида фруктов. Чтобы обеспечить постоянное высокое качество и привлека-



тельный внешний вид и полностью сохранить при этом пищевую ценность продукта, необходимо защищать соки и пюре от негативных физических и термических воздействий.

Технологии Альфа Лаваль помогут вам организовать эффективное производство и добиться таких цвета, вкуса и аромата, которые обеспечат выгодные цены на продукцию в независимости от текущей ситуации на рынке.

От ноу-хау к реальным результатам

Мы близко знакомы со всеми практическими особенностями производства соков и пюре и поможем вам избежать определенных трудностей при работе с новым оборудованием и при запуске новой линии переработки.

Наши инновационные разработки также дают нам возможность

анализировать ситуацию и находить причину возникновения каждой конкретной проблемы, а следовательно, быстро предоставлять вам способы ее решения, обеспечивая непрерывность работы вашего производства и стабильный доход.

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 не только сами системы для переработки тропических фруктов, но и всестороннюю поддержку, обучение, техническое обслуживание – все, что может понадобиться для достижения наилучших результатов.

Альфа Лаваль имеет оборудование для комплексных линий по переработке тропических фруктов в высококачественные соки и пюре.

В спектр оборудования входит:

- оборудование для приемки, проверки и мойки плодов, сортировочный конвейер;
- оборудование для очистки плодов, удаления косточек, размельчители и аппараты для экстрагирования;
- декантерная центрифуга Foodec;
- высокоскоростная тарельчатая центрифуга Clara;
- пластинчатый теплообменник BaseLine/FrontLine™;
- мембранная фильтрационная система Альфа Лаваль;
- деаэратор Alrox;
- кассетный испаритель AlfaVap;
- система восстановления аромата Alvac;
- пастеризатор AlfaTherm;
- трубчатый теплообменник ViscoLine;
- стерилизатор SteriTherm;
- оборудование для асептического розлива в бочки с мешками-вкладышами;
- очистной модуль AlCip;
- оборудование для чистки резервуаров;
- оборудование для контроля потока продукта и автоматизированных систем.



Высокоскоростная тарельчатая центрифуга Clara