

ОХЛАЖДЕННЫЕ СОКИ ПРЯМОГО ОТЖИМА (NFC): МЕТОД BERTUZZI

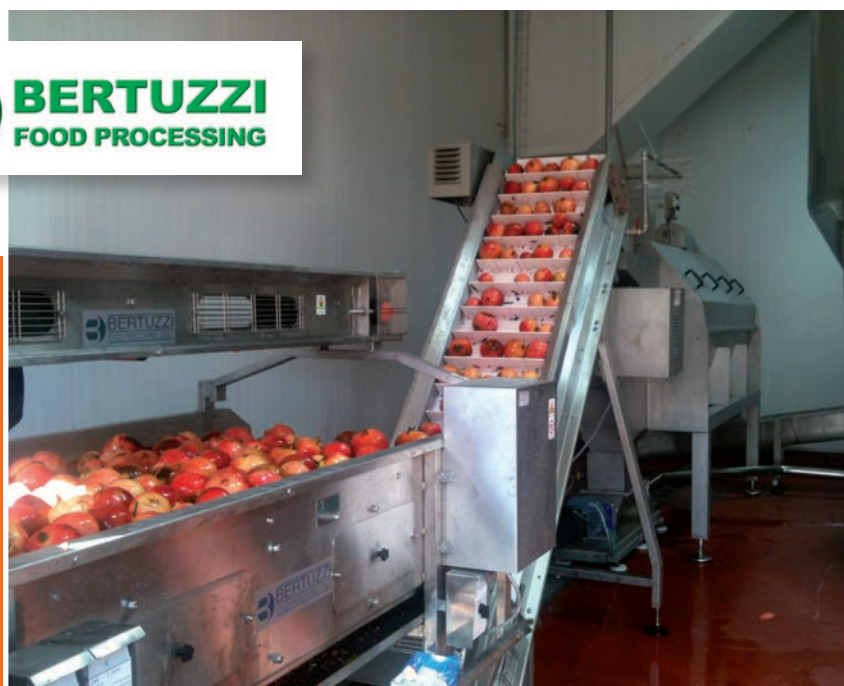
Рынок фруктовых соков довольно быстро развивается, и доля NFC-соков заметно возрастает из-за их высокого качества. В Европе и США, да и во всем мире, категория 100%-х соков (не из концентрата) показывает сильный рост потенциала.

Особое место в этом секторе занимают охлажденные фруктовые соки, которые отжимаются непосредственно из свежих фруктов, а затем просто охлаждаются и разливаются, или слегка пастеризуются и охлаждаются для того,

чтобы сохранить все органолептические свойства. На магазинных полках большинство охлажденных соков - на базе апельсина, но и другие фрукты, например, ананас, грейпфрут, морковь, а также смеси (апельсин-морковь, апельсин ананас, морковь-лимон ананас и т.д.) становятся все более популярными.

При проектировании завода по переработке свежих фруктов в охлажденные соки можно выделить следующие основные рекомендации:

- Оптимизация потока фруктов/сока.
- Оптимизация характеристик технологического оборудования.
- Оптимизация циклов для того, чтобы:



CHILLED NFC JUICES: THE BERTUZZI APPROACH

The market of fruit juice is developing quite rapidly and the share of NFC juices is considerably increasing because of their high quality.

In Europe and the US (but also in whole world) 100% juice (not from concentrate) category is showing a strong growth potential. Of particular importance, in

this sector, are the chilled juice, fruit juices that are prepared directly from the fresh fruit and then are just chilled and filled or slightly pasteurized and chilled in order to retain all organoleptic characteristics.

The majority of the chilled juice found in the shops shelves is based on orange but other varieties like pi-

neapple, grapefruit, carrots as well as blends (orange-carrot, orange-pineapple, carrot-lemon-pineapple etc.) are becoming more and more popular.

The main hints for the design of a plant processing fresh fruit into chilled juices are:

- Optimization of flow of fruit/juice.

1. Сократить время обработки
2. Свести к минимуму окисление сока.
3. Сохранить высокие органолептические характеристики.



- Оптимизация CIP системы для микробиологического контроля сока.

Некоторые из задействованных машин предназначены для конкретного типа фруктов, а именно:

- Специальные цитрусовые экстракторы (апельсин, лимон, грейпфрут), позволяющие свести к минимуму содержание эфирного масла в соке и обеспечить хороший контроль пульпы.
- Машины для снятия кожуры и специальные прессы для граната для прозрачных соков или соков мякотью, важность которых постоянно растет благодаря полезным для здоровья характеристикам.

Это лишь некоторые примеры.

Экстракторы сока/пюре могут быть для яблок, моркови, груш, маракуй, бананов, свеклы, манго, шпината, спаржи, ягод, гуавы. Полученный сок (смешанный или нет) слегка пастеризуется (65-70° C) и охлаждается перед розливом. Все это оборудование разработано, построено и сдано в эксплуатацию итальянской компанией Bertuzzi Food Processing Srl, которая работает в этой области с 1936 года, поставляя заводы и машины по переработке овощей и фруктов для производства соков, концентратов, детского питания, варенья, готовых напитков и т.д.... 🏭

www.bertuzzi.it

- Optimization of characteristics of process equipment.
- Optimization of processing cycles in order:
 1. Decrease processing times.
 2. Minimize oxidation of the juice.
 3. Keep high organoleptic characteristics.

- Optimize CIP system to control the microbiology of the juice.

Some of the machines used for the application are dedicated for a certain type of fruit, for instance:

- Dedicated citrus juice extractors (orange, lemons, grapefruit), in order to minimize the essential oil content in the juice and assure a good control of the pulp.
- Deshellers and dedicated presses for pomegranate to produce cloudy or clear juice which importance is considerably increasing for the beneficial health characteristics.

These are some examples but few. Extractors for juice/puree

can be provided for apples, carrots, pears, passion fruit, banana, beets, mango, spinach, asparagus, berries, hawthorns guava.

The obtained juice is immediately (blended or not) slightly pasteurized (65-70°C) and chilled before filling.

All these examples of equipment have been designed, built and put in operation by Bertuzzi Food Processing Srl, an Italian Company that operates in this field since 1936 and that supplies plants and machines to process fruit and vegetables to produce juice, concentrates, baby food, jam, ready-made drinks etc... 🏭

Visit:
www.bertuzzi.it