



PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE COMPOTAS Y PURÉS DE FRUTAS



Construimos plantas de producción de compotas y purés de frutas, desde la obra civil y construcción de la nave, hasta la implantación de todo el proceso productivo y todos los servicios necesarios para el funcionamiento de una planta llave en mano.

El proceso de producción de compotas y purés de frutas incluye las siguientes fases:



Lavado

Lavado con acción agitadora para eliminar la suciedad que está en la corteza de la fruta.

Filtrado

Sistema de filtrado con agua.

Recepción de materia prima

Se recepciona la fruta y se almacena en cámara frigorífica.

Volcador de contenedores de fruta

La alimentación de los contenedores que contienen el producto se hace mediante una carretilla elevadora.

Selección

Proceso de selección visual o con control x-ray.

Transporte del producto

El elevador transporta el producto a una altura adecuada para cargar la máquina posterior.



Turbo extracción en frío

Sistema para la extracción "fría" del puré de frutas.

Bomba de tornillo

La bomba de tornillo recoge el producto que sale del turbo extractor y lo transporta al siguiente proceso

Corrección de pH

En la unidad de corrección de pH se realiza la mezcla y dosificación de soluciones ácidas para la corrección del pH de la pulpa de las frutas.

Inactivación enzimática

Proceso consistente en calentar rápidamente la pulpa de fruta para la inactivación enzimática.

Almacenamiento del producto

Tanque de almacenamiento pulmón, con bomba de extracción que se utiliza para acumular y mantener caliente el producto antes de alimentar la siguiente máquina de envasado.

Envasado

Se puede envasar en bolsas o en botellas a una temperatura de 85.

Esterilización en autoclave

Consiste en someter las bolsas en una atmosfera con vapor a temperaturas superiores a 109°C para alargar la vida útil del producto. Finalmente se realiza un enfriamiento rápido dentro del mismo equipo.



