



USINE DE TRANSFORMATION POUR LA FABRICATION DE PURÉES ET COMPOTES DE FRUITS



Nous construisons des usines destinées à la fabrication de purées et compotes de fruits, depuis les travaux de génie civil et la construction de l'entrepôt, jusqu'à la mise en œuvre de l'ensemble du processus de production. Cela intègre également tous les services nécessaires au bon fonctionnement d'une usine clé en main.

Le processus de fabrication de purées et compotes de fruits se compose des étapes suivantes :



Réception des matières premières

Les fruits sont reçus et stockés dans une chambre froide.

Décharge de conteneurs de fruits

L'alimentation du réservoir contenant le produit est réalisé avec un chariot élévateur à fourche.

Lavage

Le principe de secousse permet de laver le produit et enlève la saleté se trouvant dans l'écorce du fruit.

Filtrage

Système de filtration de l'eau.

Sélection

Processus de sélection visuelle ou avec contrôle aux rayons X.

Transport du produit

L'élévateur à godets transporte le produit à une hauteur appropriée afin de charger la machine de turbo extraction.



Turbo Extraction à Froid

Système utilisé pour l'extraction à froid de purée de fruits ou de légumes

Pompe à vis

La pompe à vis recueille le produit sortant de l'extracteur turbo et l'achemine vers le processus suivant.

Correction du pH

Le mélange et dosage de solutions acides pour corriger le pH de la pulpe des fruits et légumes sont réalisés dans l'unité de correction du pH.

Inactivation enzymatique

Processus utilisé pour chauffer rapidement la pulpe des fruit pour l'inactivation enzymatique.

Stockage du produit

Réservoir de stockage avec pompe d'extraction utilisé pour accumuler et maintenir le produit au chaud avant d'alimenter la machine d'emballage.

Emballage

Le produit peut être conditionné en sachets ou en bouteilles à une température de 85°C.

Stérilisation par autoclave

Les sacs sont soumis à une atmosphère à vapeur à des températures supérieures à 109°C permettant ainsi de prolonger la durée de vie du produit. Finalement, un refroidissement rapide est effectué à l'intérieur de la même machine..



