

Extracción de Cremas

Gemina[®]

www.gemina.es

Extracción de Cremas

DE FRUTAS Y VERDURAS

APLICACIONES

- Extracción de cremas a partir de todo tipo de frutas y verduras, tanto en el proceso de extracción en frío como en el proceso de extracción en caliente.

TIPO DE PRODUCTO TRABAJADO

Producto triturado calentado a alta temperatura derivante de:

- > Tomate
- > Manzanas, peras
- > Albaricoques deshuesados
- > Uva
- > Frutas rojas, frutas del bosque
- > Frutos tropicales, plátanos
- > Otros diferentes tipos de fruta
- > Vegetales

Productos finales:

- > Puré de tomate
- > Puré de fruta
- > Puré de vegetales

Utilización final del producto obtenido:

- > Concentrado de tomate
- > Jugo de tomate
- > Concentrado
- > Puré
- > *Baby foods*
- > Néctares

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

El proceso de extracción es un paso posterior al deshuesado de la fruta, una vez la fruta está limpia y sin hueso comienza el **proceso de extracción de la crema**.

Para ello, existen dos métodos bien diferenciados: proceso de extracción en caliente y proceso de extracción en frío.

En el **proceso de extracción en caliente**, la fruta es molida y bombeada a los intercambiadores de calor donde se produce la desactivación enzimática por aumento de temperatura, para luego, enviar el producto a las turbo extractoras, normalmente dos, donde en la primera se filtran las partículas de mayor tamaño (pasadora) y en la segunda se refina el producto (refinadora), para ello, las turbo extractoras poseen tamices distintos. Consulte nuestro catálogo de turbo extractoras.



En el **proceso en caliente**, las turbo extractoras son alimentadas con vapor, de manera que se crea una atmósfera inerte que desplaza el aire contenido en el interior de la máquina y evita que se oxide el producto.

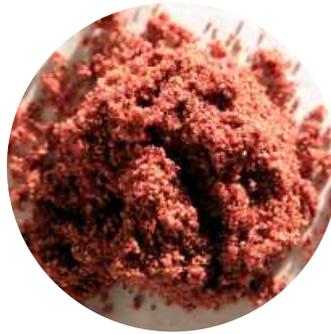
En el **proceso de extracción en frío** el producto, molido en un molino de martillos para enviarlo directo a una turbo extractora donde será sometido a un proceso de filtrado para eliminar impurezas y contaminantes. En esta etapa de extracción, el producto no debe encontrarse a más de 20° de temperatura. El siguiente paso, es enviar el producto a los intercambiadores de calor para someterlo al tratamiento térmico necesario para después, por último, entrar al proceso de refinación en otra turbo extractora, esta vez, con un tamiz de menor diámetro.

Con el **proceso de extracción en frío**, al haber menor reacción enzimática, el producto no pierde viscosidad. Además, para no oxidar el producto, la extracción se realiza en atmósfera inerte de Nitrógeno para protegerlo de la oxidación.

DIFERENCIAS EN EL PRODUCTO

En el proceso de extracción en caliente, los pigmentos de la piel de la fruta, o la clorofila de las hojas cederán su color a la crema obtenida, de manera que, por ejemplo, en el caso de la crema de nectarina, que es una fruta amarilla de color de piel roja, obtendremos una crema de color rojizo.

Con el proceso de extracción en frío, esta misma crema de nectarina la obtendríamos en un color amarillento. Lo mismo ocurriría, por ejemplo, con las fresas, donde el color verde producido por la clorofila del cáliz de la fresa puede pasar al producto o no en función del tipo de extracción que utilizemos.



OPCIONES DE CONFIGURACIÓN

- Posibilidad de adquirir la máquina en **versión mixta**, de manera que se pueda producir cremas tanto en caliente como en frío.
- Dos versiones de máquina: **modelo manual** o **modelo automático**, configurables en función de las necesidades del cliente.

VENTAJAS

- Adaptamos el proceso de extracción al tipo de producto y cantidades producidas.



MachinePoint®

Food Technologies

MACHINEPOINT FOOD TECHNOLOGIES es el resultado de una fusión entre dos empresas MACHINEPOINT y GÉMINA.

MACHINEPOINT FOOD TECHNOLOGIES diseña, fabrica e integra líneas, equipos y procesos para la industria alimentaria, más en concreto para los procesadores de bebidas, la industria láctea y los procesadores de frutas y vegetales.

MACHINEPOINT FOOD TECHNOLOGIES pertenece al **GRUPO MACHINEPOINT**, un grupo internacional especializado en equipos industriales para las industrias plástica, embalaje y alimentación.

El grupo tiene sus oficinas centrales en España (Valladolid) y sedes comerciales en Turquía, México, Francia, India y Norte de África. El centro de ingeniería de MACHINEPOINT FOOD TECHNOLOGIES está localizado también en España (Murcia), es aquí donde se encuentra nuestro equipo de fabricación y diseño de equipos y plantas, así como nuestro centro I+D+i.

GEMINA PROCESOS ALIMENTARIOS S.L. es una empresa líder en diseño y fabricación de sistemas que aportan soluciones innovadoras para la industria del sector alimentario. Más de 25 años de experiencia diseñando, fabricando, montando, automatizando y poniendo en marcha líneas y procesos.

Oficinas centrales - Europa

Parque Tecnológico de Boecillo
Edificio C.E.E.I. 2.01
E-47151 Valladolid - España
Tel: +34 983 549 900
Fax: +34 983 549 901
Email: foodtechnologies@machinepoint.com

Centro de Ingeniería - Europa

Polígono Industrial Los Romerales
Parcelas 3 y 4
30520 Jumilla - Murcia - España
Apartado de Correos 231
Email: foodtechnologies@machinepoint.com

India

39, Rajdhani Bungalows,
Near Ramwadi, Isanpur Road
Ahmedabad - 382 443
India
GSM: 0091 997 997 5617
Tel/Fax: 0091 79 65492585
Email: india@machinepoint.com

North Africa

71, Rue Jilani Marchand 2034 Ezzahra
Ben Arous
Tunisia
Tel: +216 98 31 14 90
Tel/Fax: +216 79 48 45 21
Email: africa@machinepoint.com

Turkey

Tel: +90 212 414 27 49
GSM: +90 554 577 2166
Email: turkey@machinepoint.com

France

Tel: +33 975 181 356
Email: france@machinepoint.com

Mexico

Tel: +52 442 348 6609
Email: mexico@machinepoint.com