



Unites de
Traitement
CHAUD / FROID

Gemina[®]

www.gemina.es

Unites de Traitement

CHAUD / FROID



PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Le stade de «rupture» est très important dans le processus de la tomate ; il est même considéré comme fondamental pour ensuite pouvoir choisir le type de tomate que l'on veut produire. Dans cette machine, la tomate est chauffée très rapidement.

La pâte de tomate peut être traitée à **chaud** ou à **froid**.

Les unités de traitement à **chaud/froid GEMINA** font de la purée de tomate ou du concentré en garantissant la désactivation totale ou partielle des enzymes lytiques, ce qui permet une préservation de la pectine qui donnera une meilleure consistance au produit.

Essentiellement, le processus de rupture, c'est comme cuisiner des tomates mais sous un processus étroitement surveillé et contrôlé par des capteurs de température.

AVANTAGES

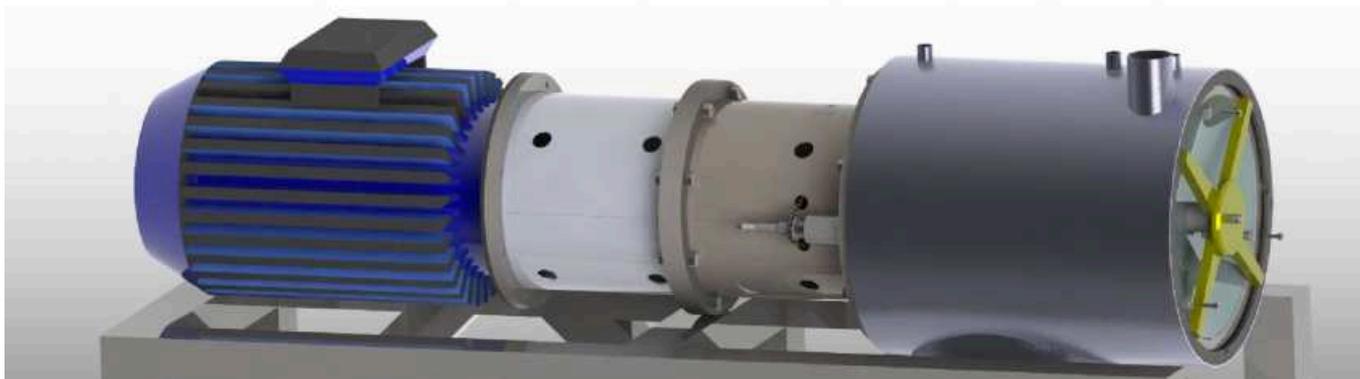
- Réduit significativement le phénomène de synérèse dans le produit final.
- Augmentation de la pectine, de la viscosité et de la cohérence.
- Contrôles de niveau et de température automatiques.
- Meilleur rendement de l'extraction du jus.
- L'équipement est capable de basculer entre le traitement à **chaud/froid** selon les besoins.
- Grande-recirculation du produit.

ACHAUD

- Recommandé pour les produits à haute viscosité tels que les sauces, le ketchup, purée et autres produits similaires.
- Désactive complètement l'activité enzymatique des pectines et augmente la consistance et la viscosité du mélange.
- La température de désactivation oscille entre 90° et 98,8° C.
- Cette température est atteinte en très peu de temps, ce qui produira une augmentation instantanée depuis la température ambiante jusqu'à la température qui permet de rompre l'inactivité enzymatique.

COLD BREAK

- Recommandé pour les jus de tomate et la sauce de faible viscosité.
- Le produit final est moins visqueux, teneur en pectine faible et excellentes caractéristiques organoleptiques.
- Parfaite conservation du goût.
- Le traitement thermique est effectué sous une température comprise entre 60 et 70° C (65,5° C)
- La principale différence entre le traitement à froid et à chaud, c'est que la technologie à froid réalise une désactivation enzymatique partielle et à chaud une désactivation enzymatique totale.



POURQUOI CETTE DIFFÉRENCE ENTRE LE TRAITEMENT À CHAUD ET À FROID?

Les enzymes de Polimetilesterasa, poligalacturonasa et de lipoxigenasa décomposent une substance chimique appelée la pectine.

Les pectines sont un composé produit naturellement et qui provoque l'union des cellules de la tomate.

Dans le processus à chaud, ces enzymes pectiques sont désactivées en inhibant la décomposition des pectines, créant ainsi un produit plus visqueux.

Dans le processus à froid la polimetilestarasa y la poligalacturonasa ne sont pas désactivées ; c'est un inconvénient pour la viscosité mais un avantage pour la saveur. Le produit obtenu est donc moins visqueux que celui obtenu par la technologie à chaud.



MODELE DE TABLE PAUSE DE TOMATE CHAUDE/FROIDE

Modèle	Capacité l/h	Produite	Système	Impulsion	Débit recirculé	Réchauffement moyen	Control
HB-T-/10000-a	10000	Tomate	Tubulaire verticale	Centrifuger	100 m ³	Vapeur	Automatique
HB-T-/15000-a	15000	Tomate	Tubulaire verticale	Centrifuger	150 m ³	Vapeur	Automatique
HB-T-/20000-a	20000	Tomate	Tubulaire verticale	Centrifuger	200 m ³	Vapeur	Automatique
HB-T-/30000-a	30000	Tomate	Tubulaire verticale	Centrifuger	300 m ³	Vapeur	Automatique

MachinePoint®

Food Technologies

MACHINEPOINT FOOD TECHNOLOGIES est le fruit d'une fusion entre deux entreprises Machinepoint et GÉMINA.

MACHINEPOINT FOOD TECHNOLOGIES conçoit, fabrique et intègre les lignes, équipements et processus pour l'industrie alimentaire, plus spécialement pour les systèmes de traitement de boissons, d'industrie lactée et de fruits et légumes.

MACHINEPOINT FOOD TECHNOLOGIES appartient au **GROUPE MACHINEPOINT**; groupe international spécialisé dans l'équipement industriel pour les activités plastiques, emballage et alimentation.

Le siège social du groupe se trouve en Espagne à Valladolid. Quant à ses bureaux commerciaux, on les retrouvera en Turquie, Mexique, France, Inde et au nord de l'Afrique. Le centre d'ingénierie de MACHINEPOINT FOOD TECHNOLOGIES se trouve également en Espagne (Murcie), c'est là que se trouvent nos équipes de fabrication et conception d'équipement et nos usines, tout comme notre centre de recherche et développement.

GEMINA PROCESOS ALIMENTARIOS S.L. est une entreprise leader dans le secteur de la conception et fabrication de systèmes qui apportent des solutions innovatrices pour l'industrie du secteur alimentaire. Plus de 25 ans d'expérience dans la conception, fabrication, automatisation et mise en marche des lignes et processus.

Siège - Europe

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

Ingénierie - Europe

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

Inde

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

Afrique du Nord

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

Turquie

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

Mexique

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