

Extraction de Cremes

Gemina[®]

www.gemina.es

Extraction de Cremes

FRUITS ET LÉGUMES

APPLICATIONS

- Extraction de crèmes à partir de tout type de fruit et légume, autant pour le processus d'extraction à froid que pour celui à chaud.

TYPE DE PRODUIT TRAVAILLÉ

Produits broyés chauffés à haute température dérivés de :

- > Tomate.
- > Pommes, poires.
- > Abricots dénoyautés.
- > Raisins.
- > Fruits rouges, fruits des bois.
- > fruits tropicaux, bananes.
- > Autre type de fruit.
- > Vegetaux.

Produit final:

- > Purée de tomate.
- > Purée de fruit.
- > Purée de légumes.

Utilisation finale du produit obtenu :

- > Concentré de tomate.
- > Jus de tomate.
- > Concentré.
- > Purée.
- > Nourriture pour bébé.
- > Nectars.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Le processus d'extraction est une phase postérieure au désossemement du fruit. Une fois que le fruit est lavé et dénoyauté, le processus d'extraction de la crème commence. Pour cela, il existe deux méthodes bien différenciées : processus d'extraction à chaud et à froid.

Durant le **processus d'extraction à chaud**, le fruit est moulu et pompé dans les échangeurs de chaleur où se produit la désactivation enzymatique par l'augmentation de température pour ensuite envoyer le produit aux turbo extracteurs (normalement au nombre de deux). Dans le premier, les particules de grande taille sont filtrées et dans le second, le produit est raffiné. Pour cela, les turbo extracteurs possèdent des tamis différents. Consulter notre catalogue de turbo extracteurs.



Dans le **processus à chaud**, les turbo extracteurs sont alimentés par de la vapeur, de manière à ce que soit créée une atmosphère inerte qui puisse déplacer l'air contenu à l'intérieur de la machine et éviter que le produit s'oxyde.

Dans le **processus d'extraction à froid**, le produit passe dans un moulin à marteau et est ensuite envoyé directement à un turbo extracteur où il sera soumis à un processus de filtration pour éliminer les impuretés et les polluants. Durant cette étape d'extraction, le produit ne doit pas être soumis à une température supérieure à 20°. La phase suivante consiste à envoyer le produit aux échangeurs de chaleur pour le soumettre au traitement thermique nécessaire au processus de raffinage réalisé avec un tamis de diamètre plus petit.

Avec le **processus d'extraction à froid**, qui sous-entend une moindre réaction enzymatique, le produit ne perd pas sa viscosité. De plus, pour ne pas oxyder le produit, l'extraction se réalise en atmosphère inerte de Nitrogène.

DIFERENCES DANS LE PRODUIT

Dans le processus d'extraction à chaud, les pigments de la peau du fruit ou la chlorophylle des feuilles laissent leur couleur à la crème obtenue de manière à ce que par exemple, dans le cas de la nectarine (fruit jaune à peau rouge), nous obtenions une crème de couleur rougeâtre.

Avec le processus d'extraction à froid, cette même crème de nectarine serait jaunâtre. Il se produirait la même chose par exemple avec les fraises, où la couleur verte produit par la chlorophylle du calice pourrait se répercuter sur le produit, en fonction du type d'extraction que nous utilisons.



OPTIONS DE CONFIGURATION

- Possibilité d'acquérir une machine en **version mixte**, de manière à ce que l'on puisse produire des crèmes **autant par chaud que par froid**.
- Deux types de machine: **modèle manuel** ou **automatique**, configurables en fonction des nécessités du client.

AVANTAGES

- Nous adaptons le processus d'extraction au type de produit et quantités produites.



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