

*Производство фруктовых и овощных пюре*



## НАТУРАЛЬНАЯ ПРОДУКЦИЯ, НАСЫЩЕННАЯ ВИТАМИНАМИ

Фруктовые и овощные пюре — важный компонент рациона человека. Биологическая ценность этих продуктов связана с содержанием в них витаминов, углеводов, калия, пищевых волокон и пектина. Важный их компонент — органические кислоты, которые способствуют лучшему усвоению питательных веществ, стимулируя пищеварение. К тому же, приготовление пюре — один из самых простых, удобных и выгодных способов переработки фруктов, ягод и овощей.

**Б**олее полный вкус и аромат фруктов и овощей можно ощутить при употреблении в пищу натурального пюре. Чтобы мякоть плодов превратить во вкусное блюдо с нежной консистенцией, а также сохранить в нем витамины, необходимы определенные способы подготовки сырья. Высокоэффективная обработка овощей и фруктов позволяет получить натуральное пюре, богатое на:

\* витамины, улучшающие зрение, укрепляющие кости и зубы, способствующие активизации работы дыхательных путей;

\* пектиновые вещества, которые поглощают и выводят из организма вредные токсичные соединения;

\* питательные вещества для развития эндокринной системы человека.

Фруктово-ягодное пюре по традиционной технологии обычно изготавливают из пульпы, консервированной  $SO_2$ , или из свежих плодов с добавле-

нием химических консервантов, разрешенных для пищевых продуктов, таких как сернистый ангидрид или бензойнокислый натрий. В настоящее время применяют для консервирования также соли сорбиновой кислоты. Для прекращения жизнедеятельности микрофлоры предусматривается стерилизация продукта.

Эти методы имеют общий недостаток — изменение первоначальных качеств сырья, уменьшение пищевой ценности и сравнительно небольшой срок хранения в специальных условиях. При этом, например, в плодовом пюре, используемом для изготовления детского ассортимента, не должно содержаться следов консервантов.

Мировые производители детского питания, серьезно относящиеся к качеству продукции, давно поняли, что традиционное оборудование не способно обеспечить получение товара требуемого качества и с гарантированно высокими сроками годности. Поэтому многие из них отдали свое предпочтение

технологиям итальянской компании BERTOCCINI, одного из признанных авторитетов в сегменте обработки овощей и фруктов.

Компания BERTOCCINI выпускает оборудование для экстрагирования пюре из фруктов и овощей с 1984 г. В течение долгого времени его технологии и конструкция постоянно усовершенствовались, что позволило создать новое поколение установок в секторе машин для производства пюре. Продукция BERTOCCINI защищена патентами в Европе, США и других странах мира.



## ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ОБОРУДОВАНИЕ



### Производственные линии

Механическое измельчение является основным способом воздействия на растительную ткань в производстве пюре. Ультрабыстрые турбоэкстракторы, работающие по запатентованному BERTOCCHI принципу "ротор и роторпульс", позволяют получать из фруктов и овощей тонко измельченный ароматный продукт, который лучше и быстрее усваивается, чем традиционно приготовленный.

В отличие от других технологий холодное экстрагирование не разрушает молекулы активных веществ пюре, сохраняя его натуральный цвет, вкус, запах, все витамины и ценные питательные вещества.

Одно из преимуществ линий по выпуску пюре с турбоэкстракторами BERTOCCHI – это универсальность и адаптивность оборудования, то есть существует возможность переработки разнообразных как косточковых, так и семечковых, овощей и фруктов.

Производственные линии компании BERTOCCHI для приготовления детского питания гарантируют получение продукта стабильного качества, соответствующего высочайшим требованиям мировых и европейских стандартов (например, НАССР, ЕНЕДГ и СЕ) по гомогенности, дисперсности, чистоте, безопасности и другим параметрам. Все оборудование, контактирующее с продуктом, изготовлено из нержавею-



щей стали самого высокого качества и других материалов, допущенных к применению при производстве детского питания в соответствии с особыми гигиеническими стандартами CLEAN DESIGN.

Технологии BERTOCCHI позволяют добиться длительного срока годности и сохранения вкусовых и энергетических качеств продукта путем применения запатентованного оборудования для ферментативной дезактивации пюре, полученного холодным способом.

Использование сверхбыстрой установки температурной обработки путем дезактивации из холодного экстрагирования EOS компании BERTOCCHI позволяет достичь полной стерильности готового пюре, при этом сохранив в его составе компоненты биологически активного комплекса, и исключить образование продуктов окисления и термодеструкции компонентов обрабатываемого сырья. В результате такого процесса плодоовощные пюре и соки с мякотью сохраняют природный химический состав и могут быть рекомендованы в качестве детского или лечебно-профилактического питания, поскольку не содержат нежелательных веществ, образующихся в процессе гомогенизации на традиционных устройствах и при тепловой или химической стерилизации.

Запатентованная линия EOS – это оборудование с упрощенным процессом энзимной дезактивации, который позволяет исключить применения газа или противоокислительных растворов, что гарантирует совершенно натуральную и биологическую продукцию.

Блоки холодного экстрагирования BERTOCCHI обеспечивают надежную работу при использовании суспензии типа плодоовощных пюре и соков с мякотью, независимо от их вязкости, с получением продукта, сохраняющего природный химический состав исходного сырья, и пригодного к употреблению в качестве детского питания.

В результате обработки на оборудовании BERTOCCHI пюре приобретает нежную консистенцию и улучшенные вкусовые показатели. Конструкция турбоэкстрактора предполагает обработку продукта как в периодическом, так и в непрерывном режиме, с

учетом технологических условий конкретного производственного участка, обеспечивает высокое качество и исключительную стойкость пюре, а также снижает энергопотребление. Оно может "размягчать" твердые овощи на высокой скорости или "деликатно" обрабатывать ягоды и мягкие фрукты на низкой, что обеспечивает необычайную гибкость производственной линии. При этом благодаря инновационным техническим решениям ультрабыстрые турбоэкстракторы BERTOCCHI проще и безопаснее в обслуживании, чем традиционные гомогенизирующие устройства.

Ягоды с небольшим содержанием пектина, например, ежевика, земляника, малина, по традиционным технологиям протирают и консервируют. При этом получаемое из этого сырья пюре очень нестойкое в хранении, а системы BERTOCCHI обеспечивают однородное распределение сырья, благодаря чему во всем объеме продукта снижаются окислительные процессы и значительно увеличивается срок хранения пюре.

Интересы компании BERTOCCHI в Украине представляет компания "ЛОГРУС". Ее клиентами уже является целый ряд известных украинских производителей продуктов питания. Более подробно о том, как эффективные технологии воплощаются в качественном оборудовании, можно узнать непосредственно от специалистов BERTOCCHI на стенде А-26 компании "ЛОГРУС" на выставке ИНПРОДМАШ-УПАКОВКА, которая пройдет с 9 по 12 сентября 2008 г. в Международном выставочном центре (М.Левобережная).

 **Логрус**

Украина 03055 г.Киев

Тбилисский пер., 4/10

Тел.: (044) 492-8369

E-mail: [info@logruspvt.com](mailto:info@logruspvt.com)

