Бланшированель (шпаритель)

Ташкент, Узбекистан

Наша компания осуществляет производство под заказ бланшированелей (шпарителей) с различными техническими характеристиками, согласно требованиям Заказчика.
Бланширование – это процесс термической обработки плодоовощей при производстве консервированных продуктов за счёт кратковременной (от 3 до 7 минут) обработка сырья агентом (острым паром, перегретой водой, сухим теплом и т.п.) с высокой температурой (от 90 C и выше) с целью изменения физико-биологических свойств органического сырья.
Время и интенсивность обработки зависит от той технологической задачи, которая стоит перед конкретным перерабатывающим производством.
Если мы ведем речь о скороморозильном производстве (шоковой заморозке) бланширование полезно для освобождения избыточной влаги в тканях, которая может вызвать разрушение целостности плода или геометрии фрагмента нарезанного сырья (кусочка, ломтика, кубика, слайса, соломки) путем появления трещин в замороженной продукции вызванных расширением замороженной влаги в тканях сырья.
В случае переработки сырья предрасположенного к активному окислению, и, как следствие, ухудшению вкусовых качеств и нежелательному изменению цвета (к примеру резанного/дробленного яблока или картофеля) в производствах по приготовлению чипсов, картофельного сухого пюре, яблочного сока и/или повидла и т.п., бланширование позволяет (в купе с изменением степени кислотности продуктовой среды, путем внесения на стадии бланшировки лимонной кислоты или прочих повышающих кислотность пищевых реагентов), сохранить цвет и упростить последующие этапы промышленной пищевой технологической переработки (уваривание, обжарку, заморозку, сублимацию (дегидрирование) и т.п.) плодоовощного и прочего органического сырья.
В технологических линиях по подготовке целого и резанного томата к консервированию, процесс ошпарки при помощи бланшированеля (шпарителя) позволяет легко удалить кожицу томата, что позволяет значительно улучшить, как вкусовые качества, так и внешний вид продукта в консервах.
Эта же технология значительно сокращает время для технологической промышленной переработки огурца и повышает вкусовые качества салатного перца в закусочных консервах. В случае с огурцом процесс ошпаривания заменяет операцию замачивания огурца в технологической ванне с целью повышения его упругости (хрусткости), что существенно сокращает время переработки и повышает производительность, а в случае с салатным перцем стабилизируется вкус (уменьшает горечь) и снижает степень ломкости салатного перца.
Бланшированель (шпаритель) представляет собой 3-х слойную металлическую ёмкость с теплообменной рубашкой и изоляцией. В зависимости от объема, производительности и свойств обрабатываемого сырья бланшированель может быть горизонтального или вертикального исполнения, цилиндрической или прямоугольной формы, а так же комплектоваться мешалкой с лопатками, шнеком или сетчатым транспортером. Полностью изготавливаются из пищевой, нержавеющей стали марок AISI 304 и AISI 316.
Цена бланшированеля и срок изготовления озвучивается при согласовании всех технических характеристик с Заказчиком.

Цена: Договорная

Тип объявления: Продам, продажа, продаю

Торг: --

Абдуллаев Рустам	**94 641 55 31**	**г. Ташкент, Алмазарский район, ул. Уста Ширин, д. 120**