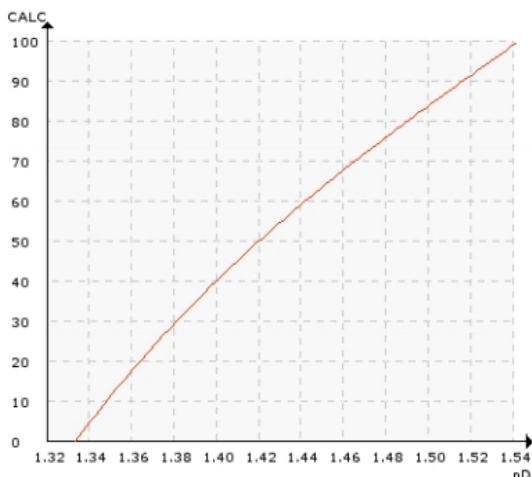


SŰRÍTETT PARADICSOM

Tipikus végtermékek

Sűrített paradicsom, paradicsompüré.

Kalibrálási görbe: Optikai törésmutató Brix görbe T = 20 °C esetén



Bevezetés

Létfontosságú, hogy a sűrített paradicsomot előállító gépsor folyamatosan teljes kapacitáson üzemeljen. Nem lehet csökkentett kapacitással, megszakításokkal dolgozni. Minden alkalommal, amikor a gyártás leáll, a gépeket meg kell tisztítani, ami jelentős idő-, anyag- és vízveszteséggel jár.

Mindemellett, a friss és érett paradicsomokat nem lehet 30 °C feletti hőmérsékleten 24-48 óránál

tovább tárolni, mert ez rosszabb minőségű végterméket és alacsonyabb Brix-szintet eredményez.

Az egész gyártási folyamat nagyon szigorú tisztasági szabványok szerint történik.



Alkalmazás

A paradicsomlé sűrítése vízelvonással történik, mely során a szárazanyag megmarad, így koncentrált oldatot kapunk. Ehhez leggyakrabban egy- vagy többlépcsős párologtatást használnak.

A paradicsomlé a párologtatóban különböző fázisokon megy keresztül, melyek során a koncentrációja jelentősen emelkedik, míg el nem éri a kívánt szintet. Ezután a sűrített paradicsom automatikusan kinyerhető a párologtatóból egy K-Patents refraktométer által vezérelt pumpával.

A refraktométer beépítése

A K-Patents PR-43-A sanitary (a higiéniai követelményeknek megfelelő) refraktométer megfelelő beépítési helye a párologtató kimeneténél van. A refraktométer szolgáltatja az alapjelet annak a szabályozónak, ami a párologtató bemenetét működteti, és így a Brix-szintet a megfelelő értéken tartja. Az általános mérési tartomány 5-35 Brix, a tipikus hőmérséklet 95 °C.

Műszerek	Ismertetés
	<p>A K-Patents PR-43-AC kompakt, sanitary (azaz a higiéniai követelményeknek megfelelő) refraktométer kis átmérőjű (2,5", vagy kisebb) csövekbe történő beépítésre ajánlott. Az érzékelő fejet 90 fokos csőkönyökbe kell közvetlenül, vagy átfolyási cella (Sanitary 3A bilincs, Varivent kapcsolat) felhasználásával beépíteni.</p>
	<p>A K-Patents PR-43-AP probe sanitary (azaz a higiéniai követelményeknek megfelelő) refraktométer beépíthető nagyobb átmérőjű csövekbe, tartályokba, főzőkbe, üstökbe, kristályosítókba. Magasabb hőmérsékleten (akár 150 °C) is használható.</p>
<p>Automatikus prizmosatás</p>	<p>Prizmosatás aseptikus gőzzel: ott válhat szükségessé, ahol a mért közeg áramlási sebessége kisebb, mint 1,5 m/sec, vagy annak szárazanyagtartalma nagyobb, mint 40 %.</p>
<p>Mérési tartomány</p>	<p>Törésmutató (nD): 1.3200 – 1.5300, ami megfelel 0 – 100 Brix-nek.</p>