

DEKANTIERZENTRIFUGEN & ANLAGEN ZUR FEST-FLÜSSIGTRENNUNG



KONTINUIERLICHE HERSTELLUNG VON PÜREE, BREI UND SMOOTHIES MIT HILLER DEKANTERN

VORTEILE

- Qualitativ hochwertige Pürees mit intensiverem Aroma und verbessertem Geschmack
- Senkung der Betriebskosten durch Einsparung von Wasser und Personal
- Minimaler Reinigungsaufwand (ca. 2 Std.) durch automatische CIP-Reinigung
- Einfacher und schneller Produktwechsel
- Geschlossenes System für maximale Hygiene
- Geringe Produktbelastung durch Sauerstoffausschluss
- Weniger Platzbedarf
- Kontinuierliches und schnelles Verfahren

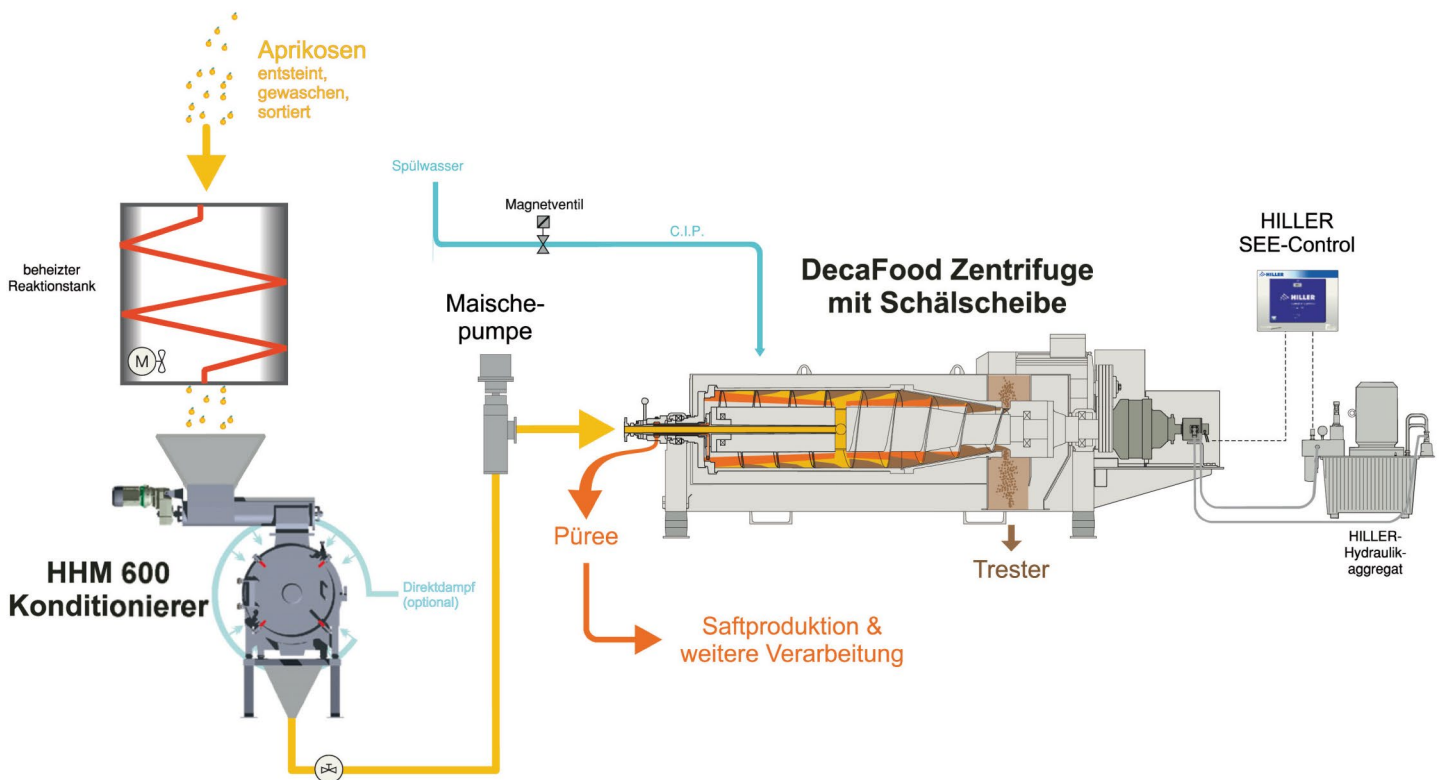
HILLER VERFAHREN

Der Einsatz eines Dekanters bietet viele verschiedene Anwendungsmöglichkeiten im Lebensmittelbereich. Nicht nur naturtrübe Säfte oder Saftkonzentrat, sondern auch Pürees, Breie und Smoothies lassen sich mit dieser Technologie herstellen.

Durch das geschlossene, kontinuierliche System wird das Produkt schonend und hygienisch verarbeitet, wobei Aroma und Geschmack im Endprodukt intensiver ausfallen. Das Verfahren mit HILLER Dekantertechnologie sorgt für sehr hohe Ausbeuten und spart gleichzeitig Energie und Wasser.

Der HILLER Konditionierer sorgt für optimalen Zellaufschluss. Dadurch verbessert sich die Konsistenz des Endprodukts und wertvolle Inhaltsstoffe werden freigesetzt.

SCHEMATISCHE DARSTELLUNG einer Aprikosen-Püreegewinnungslinie mit HILLER Konditionierer und HILLER DecaFood Zentrifuge als zentraler Prozess



PÜREE

Pürees sind Fruchtsäfte mit hohem Pulpegehalt. Sie werden in der Lebensmittelindustrie zum Beispiel zur Rückverdünnung zu Saft verwendet. Weiterhin findet die HILLER Dekantertechnologie aber auch Einsatz in der Herstellung von Babynahrung und Smoothies.

ANWENDUNGEN

Besonders geeignet für die Herstellung von Pürees sind Früchte wie zum Beispiel Aprikose, Pflaume oder Birne. Durch die Vorschaltung des HILLER Konditionierers ist auch die Verarbeitung von Blatt- und Stängengemüse, wie z. B. Spinat, Lauch oder Rhabarber möglich.

PROZESSBESCHREIBUNG Püree

Beispiel: **Aprikosenpüree**

1. Anlieferung der Aprikose
2. Rohstoffvorbereitung (Waschen, Sortieren und Entsteinen)
3. Erhitzung der stückigen Frucht im Reaktionstank oder über Direktdampf im HILLER Konditionierer
4. Pumpen der heißen Maische zum Dekanter
5. Püreegewinnung im HILLER Dekanter unter Abtrennung der groben Bestandteile (Trester)
6. Fruchtpüree zur weiteren Verwendung (z. B. Babynahrung, Smoothies, Nektar, etc.)

