

## DEKANTIERZENTRIFUGEN & ANLAGEN ZUR FEST-FLÜSSIGTRENNUNG



### KONTINUIERLICHE SAFTHERSTELLUNG AUS WURZELGEMÜSE MITTELS MECHANISCHEM ZELLAUFSCHLUSS

#### NEUES VERFAHREN

Um bei der Verarbeitung von Wurzelgemüse hohe Ausbeuten in bester Qualität zu erreichen, bietet die Hiller GmbH ein neues mechanisches Zellaufschlussverfahren mittels Dekanter, welches noch zusätzliche Vorteile mit sich bringt:

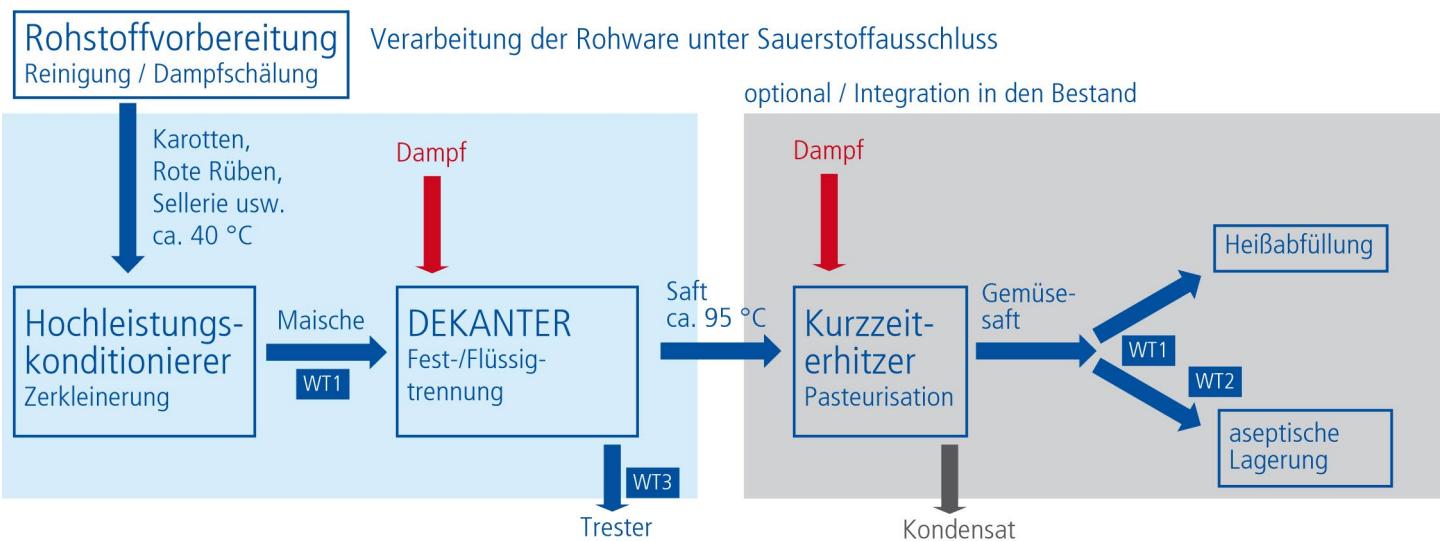
#### VORTEILE

- Verbessertes Produkt
- Frischer Gemüsegeschmack
- Erhalt von Vitaminen und wertvollen Inhaltsstoffen
- Höhere Farbintensität
- Trubstabilier Saft
- Energieeffizient und produkt schonend





## VERFAHRENSSCHEMA DER KONTINUIERLICHEN GEMÜSESAFTHERSTELLUNG



Anlage bestehend aus:

- Hochleistungskonditionierer für maximalen mechanischen Zellaufschluss des vorbereiteten Produkts
- Dekanter mit Dampfinjektion zur kurzzeitigen, homogenen und kontrollierten Erhitzung mit spezieller Schneckenkonstruktion zur besseren Trennung der Maische mit regelbarer Viskosität anhand neuer Fahrweise im laufenden Betrieb
- Kurzzeiterhitzer zur Inaktivierung aller Mikroorganismen und produkteigenen Enzyme\*
- Integriertes Wärmetauschersystem (WT) für einen energieeffizienten Produktionsablauf\*

\* Optional bzw. in die bestehende Anlagentechnik zu integrieren (Wärmetauscher, Steuerung, usw.)



### Konventionelles Verfahren ohne HILLER Technik

- Offenes System (Sauerstoffeintrag)
  - Diskontinuierliche Produktion (malen, pressen, abfüllen)
  - Thermisch enzymatischer Zellaufschluss  
(Kosten für Hilfsstoffe)
  - Hohe Hitzebelastung
- ▼
- Oxidation und enzymatische Abbauprozesse
  - Typischer Kochgeschmack
  - Zerstörung von Vitaminen und wertvollen Inhaltsstoffen
  - Wertvolle Bestandteile verbleiben beim Pressen im Trester
  - Trubstoffreicher Saft mit Stabilisierung durch Fremdenzyme
  - Streckung des Saftes durch höhere Kondensateinbringung

### NEUES VERFAHREN

- Geschlossener Produktionsablauf (Sauerstoffausschluss)
  - Kontinuierliche Beschickung und Verarbeitung
  - Mechanischer Zellaufschluss (ohne Enzyme)
  - Geringe Hitzebelastung
- ▼
- Sensorisch und ernährungsphysiologisch verbessertes Produkt
  - Intensiver und frischer Gemüsegeschmack
  - Vitamine und wertvolle Inhaltsstoffe bleiben erhalten
  - Höhere Farbintensität
  - Trubstabilizer Saft ohne Enzym- und Stabilisierungsmittelleinsatz
  - Keine Kontamination von außen
  - Energieeffizient und produktsschonend

