



SYROPIARNIA, SYRUP ROOM DO PRODUKCJI NAPOJÓW GAZOWANYCH, SOFT DRINKÓW, SOKÓW Z KONCENTRATÓW, NEKTARÓW



Podstawowym składnikiem Soft Drinków, słodzonych napójów gazowanych bezalkoholowych jest syrop cukrowy, który przygotowany jest w zespole urządzeń zwanych Syrup Room, syropiarnią. W zależności od wymagań produkcyjnych danego napoju przygotowanie syropu może być wykonane na zimno albo na gorąco. Stosunek wagi cukru i wody w przygotowanym syropie cukrowym wynosi ok 60-65 Brix. Na pierwszym etapie przygotowany jest syrop prosty (simple sugar) - mieszanka wody technologicznej i cukru lub słodzików. Drugi etap to przygotowanie syropu końcowego - mieszaniny syropu prostego z koncentratami soków owocowych (w przypadku SOFT Drinków, nektarów) oraz innymi dodatkami (tj. aromatami, stabilizatorami, witaminami).

Syropiarnia służy także do wstępnego przegotowania bazy do produkcji soków z koncentratów soków owocowych, SOFT Drinków. Zadaniem urządzeń jest w tym przypadku rozładunek cukru, słodzików, koncentratów soków owocowych. Następnie przygotowanie syropu cukrowego, rozcieńczenie koncentratów, dodanie innych składników, mieszanie i uzyskanie odpowiednich stężeń i proporcji. Tak przygotowana baza pod napoje gazowane przesyłana jest następnie do urządzenia zwanego PREMIX.

Niegazowane soki owocowe z koncentratów soków owocowych z syropiarni trafiają bezpośrednio do pasteryzatora.

Możemy wymienić dwa typy Syrup Roomów:

- Batch Type Sugar Dissolving System, NCSD, (okresowy, zbiornikowy),
- Continuous Sugar Dissolving System, CSD, (ciągły).

W skład syropiarni (Syrup roomów) wchodzi urządzenia do:





- rozładunku cukru (słodzików), który może zostać dostarczony do zakładu w workach 25, 50 lub 1000 kg,
- rozładunku koncentratów soków, które trafiają do zakładu najczęściej w dużych beczkach,
- zbiorników z mieszadłami,
- aparatury pomiarowej,
- filtracji,
- wymiennika ciepła,
- elementy niezbędne do mycia CIP.

GALERIA

