

CICLO PRODUTTIVO DEL SUCCO DI FRUTTA DA CONCENTRATO

Il processo di lavorazione della frutta utilizzato a livello industriale per ottenere come prodotti finiti succhi di frutta da concentrato prevede le seguenti operazioni:

- ✓ **Lavaggio;**
- ✓ **Prima cernita;**
- ✓ **Spazzolatura;**
- ✓ **Scottatura** (opzionale: si può effettuare un trattamento superficiale di scottatura della pelle per rendere più facile la separazione della buccia dalla polpa e per evitare nelle operazioni successivi processi ossidativi);
- ✓ **Seconda cernita** (la frutta lavata e trattata termicamente può presentare ancora delle imperfezioni);
- ✓ **Denocciolatura** (solo per la frutta con nocciolo)
- ✓ **Triturazione**
- ✓ **Preriscaldamento della polpa**
- ✓ **Raffinazione** (si ottiene un succo raffinato libero dalle parti grossolane)
- ✓ **Concentrazione per evaporazione**
- ✓ **Sterilizzazione aseptica**
- ✓ **Confezionamento aseptico** (il prodotto sterile viene confezionato in buste presterilizzate di varia capacità a una temperatura di circa 30°C in un ambiente sterile tramite una “riempitrice aseptica”. A questo punto si dispone dei vari semilavorati di base utilizzati per la produzione del prodotto finito: succhi o nettari).
- ✓ **Lavorazione finale** (i semilavorati finali vanno miscelati con acqua ed eventuali altri ingredienti per l’ottenimento dei succhi o nettari bevibili)
- ✓ **Confezionamento** (i succhi possono essere confezionati in diversi tipi di contenitori che dipendono dalle esigenze di mercato: bottiglie di vetro, bottiglie di plastica, brick in tetrapack o buste di plastica).