

О ВНЕДРЕНИЯХ

На предприятии Испании Игнатъевой были опробованы и внедрены в 2012- 2017 годах следующие технологии:

1. Соки, концентраты, пюре из дыни,
2. Соки, концентраты из цитрусовых с повышенной стабильностью и замутненностью,
3. Соки, концентраты (осветленные) из лимонов, персиков при низкой температуре,
4. Утилизация отходов сокового производства с получением пищевых волокон,
5. Осветленные соки, концентраты из лимонов с пониженной кислотностью.
6. Осветленные соки, концентраты из лимонов, персиков, хурмы, получаемые при температуре близкой к нулю.

На предприятии, на пилотной установке производились пищевые волокна по патенту Игнатъевой Галины. Полученные пищевые волокна были протестированы клиентами этой фирмы, в том числе Cargill. Полученные пищевые волокна являются высококачественными и отвечают требованиям FAO.

Отчеты по этим внедрениям и другим НИР, НИОКР приложены в приложениях. Также возможно представление по запросу клиентов.