PECTINWORLD®

pectinworld.com
034620207698
info@pectinworld.com
ignatyeva@pectinworld.com

Estimados señores.

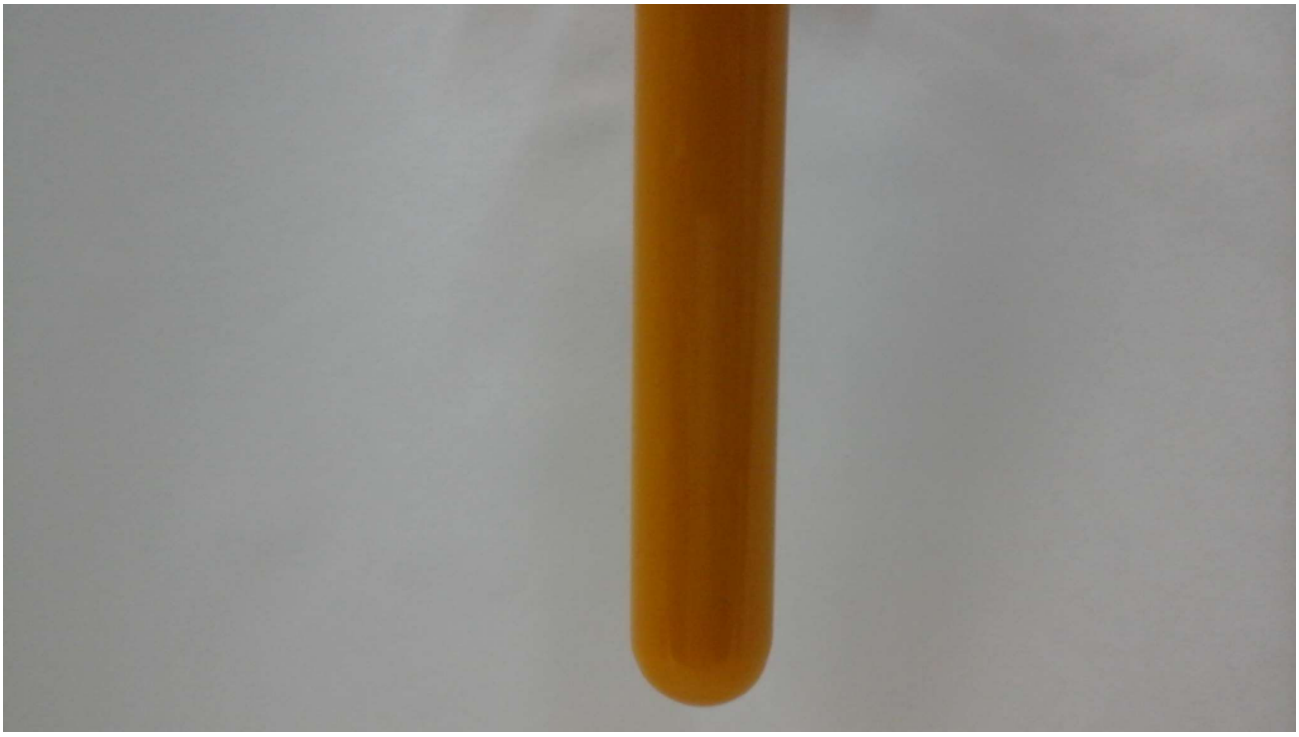
1. En nuestra reunión, me informaron que su producto, como el jugo, tiene algunos problemas. El jugo de caqui tiene alguna cristalización.
2. Las muestras obtenidas corresponden a jugos clarificados de caqui.
3. Las propiedades organolépticas de las muestras fueron significativamente más destruidas con tratamientos muy duros, por lo que las muestras no tienen propiedades organolépticas correspondientes a medios organolépticos de origen frutal.
4. Los tratamientos no tienen en cuenta la química de origen, por lo que el producto final lleva la cristalización.
5. La mayor parte de la clase de azúcares.
6. Hay oportunidades para resolver este problema cambiando algunas condiciones del tratamiento con enzimas.
7. Puedo resolver este problema, también aumentar las propiedades organolépticas del jugo clarificado final bajo un contrato temporal o bajo otros acuerdos.
8. También quiero presentar algunas fotos de jugo de caqui y jugo clarificado de caqui para procedimientos suaves. Todos son productos industriales.
9. Según la tecnología se produce el concentrado con alta turbidez y con baja pulpa de caqui. Producto tiene entre un 17-40 ºBrix; 9700-10500 FNU de turbidez o más; 4,5-6,0 pH; 2,0-3,2 mmol Trolox (ABTS) de capacidad antioxidante; 10-15 ABS_{580}; 0,2-1 % de acidez; 0,4-2,0 % pulpa; 0,03-0,05 % de pectinas con 40-66 % de grado esterificación; 100-140 ppm de bioflavanoides. El color del zumo, concentrado alta turbidez y baja pulpa de caqui L* de 19 a 47, a* de -1 a 16, b* de 7 a 50.
   Simultáneamente, se permite una producción el concentrado semiclarificado, clarificado de caqui, que tiene entre un 15-19 ºBrix; 0,17-0,25 % de acidez; 0% de pulpa; 100-300 ppm de bioflavanoides; 40-70 % y 90-100 % de transmitancia. El color del zumo semiclarificado y clarificado de caqui es: L* de 25 a 30, a* de 1,5 a 3, b* de 9,9 a 16. La determinación de ácidos orgánicos y azúcares en el zumo de caqui clarificado se llevó a cabo por cromatografía líquida: la concentración de ácido málico entre un 0,68-1,3g/100mL, de ácido gálico entre un 0,96-1,45mg/100g. Parámetros organolépticos de todos los productos corresponden a fruta.

Tabla 1. El rendimiento unos productos de caqui (frutas de caqui-1t; 10-13°Brix).				
Productos	**Peso, t**	**°Brix**	**Solidos,%**	**Humedad,%**
Jugo pacterizado	0.5	13-19	0-2	-
Concentrado del jugo clarificado	0.1	40-60	0	-
Pulpa para pectina	0.14	-	-	81-85
Puré para productos alimentarias	0.1	-	-	75-78

10. Etapas de transformación en jugo de caqui.

11. El concentrado y zumo de caqui.

12. El análisis para estabilidad del zumo de caqui a 10Brix.



13. El pure de caqui para siguientes procesos.

14. Parte te desechos para la industria de pectina.

15. La mermelada del pure de caqui.

7

16. Estabilidad de zumo clarificado de caqui (un tipo).

17.Estabilidad de zumo semiclarificado y otras de caqui.