

FOOD  
SP



Tecnoimpianti  
Food Technology



#Providing**Solution**

# #ProvidingSolution

Las empresas agroalimentarias, Food & beverage entre estas son las que mejor se pueden recuperar subproductos, abriendo nuevos desarrollos de mercado.

La reutilización de productos, que antes podían ser considerados un residuo, encuentra una óptima valorización gracias a nuestras tecnologías:

- **Sistemas con membrana**
- **Adsorción con resinas adsorbentes regenerables**
- **Separación cromatográfica**
- **Evaporación en vacío a baja temperatura**



## ZUMO DE UVA

Polifenoles (taninos y antocianinas), colorantes naturales y sustancias de alto valor añadido pueden extraerse, ya sea de las pieles, zumo o mostos, así como de las semillas.

En este ámbito nuestros sistemas permiten además de la desmineralización del mosto y producción MCR (Mosto Concentrado Rectificado) también la estabilización tartárica, la eliminación de metales pesados del vino, la decoloración del mosto, la producción de enocianina.

## ZUMO DE CÍTRICOS – Derivados de las pieles

En el zumo de naranja se encuentran muchos tipos de polifenoles y moléculas orgánicas.

Algunas de estas se encuentran en la pulpa y en la piel de cítricos que pueden extraerse como principios activos; además dan un gusto amargo que se elimina con un proceso de desamargado (debittering).

## ZUMOS DE FRUTA Y AZÚCAR

Los zumos de fruta (Manzana, Dátil, Granada, Piña por ejemplo) pueden ser decolorados y rectificados para mejorar las características organolépticas, mejorar el pH y la estabilidad.

En los zumos es posible trabajar en la fracción aromática y polifenólica (separación, extracción y producción de polifenoles en polvo) o bien en la fracción de azúcar.





## EXTRACTOS NATURALES Y NUEVOS PROCESOS

Nuestra competencia en el estudio de instalaciones y de proceso se encuentra disponible para valorizar sus subproductos o extraer de modo selectivo sustancias de elevado valor añadido.

Por esto, en lo que se refiere a café, goma Arábiga, té, cacao, maíz, leche y sus derivados, aceite de palma, infusiones y extractos vegetales, podemos ser un válido soporte:

- Según el estudio de factibilidad y pruebas de laboratorio
- con pruebas en el campo y producciones de pequeñas parcelas con Instalaciones piloto
- hasta la realización llaves en la mano de la instalación de producción.



## PALABRAS CLAVE (KEYWORDS):

Recuperar, concentrar y separar:

- **Polifenoles**
- **Antioxidantes/antiedad**
- **Sustancias esenciales**
- **Aromas o colorantes naturales**
- **Fluidos de proceso para reutilización**



Tecnoimpianti  
Food Technology

Process Partner:



division of **Tecnoimpianti Water Treatment S.r.l.**  
Via Salvo d'Acquisto, 16/B - 20060 Pozzuolo M. (MI)  
T. +39 02.9535.8203 - info@tecnoimp.com

[www.tecnoimp.com](http://www.tecnoimp.com)