KAROB-PRODUKTE

Johannisbrot-Extrakt



Johannisbrotextrakt ist ein pflanzlicher Rohstoff, der durch sorgfältig ausgewählte Johannisbrotfrüchte durch kontrollierte Extraktions- und Konzentrationsprozesse gewonnen wird. Als Carob Türkiye produzieren und liefern wir Karob-Extrakt für Großhandels- und Exportbedarf. Der Extrakt, der wasserlösliche natürliche Bestandteile von Johannisbrot enthält, kann als Rohstoff in verschiedenen Lebensmitteln und Produktionsanwendungen verwendet werden. Das im Produktionsprozess verwendete Rohstoff, die Extraktionsbedingungen und der Konzentrationsgrad können entsprechend den technischen Spezifikationen des Produkts bestimmt werden. D-Pinitol, das natürlich im Johannisbrot vorkommt, kann zu den unter geeigneten Extraktbedingungen gewonnenen Bestandteilen gehören. Rohstoffe, die aus den Johannisbrotproduktionsregionen der Türkei gewonnen werden, werden nach Qualitätskriterien ausgewählt und verarbeitet.

Lagerstatus: Auf Lager

Technische Daten

Herkunft	Türkei
Verpackung	Abhängig von Produktform und Bestellbedingungen

Produktionsprozess des Johannisbrotextrakts

Der Herstellungsprozess des Johannisbrotextrakts ist ein Produktionsprozess, der mit der Auswahl hochwertiger Johannisbrotfrüchte beginnt und mit kontrollierter Extraktion, Filtration und Konzentration fortgesetzt wird. Der Hauptzweck der Produktion ist es, ein Rohmaterial zu gewinnen, das in verschiedenen Lebensmittel- und Industrieanwendungen verwendet werden kann, indem wasserlösliche natürliche Bestandteile kontrolliert gewonnen werden. Endgültige Merkmale des Produkts; Die Qualität des verwendeten Rohstoffs kann je nach Extraktionsbedingungen, Konzentrationsniveau und technischen Spezifikationen, die vom Kunden gefordert werden, variieren.

- Auswahl von Rohstoffen
- Reinigung und Vorverarbeitung
- Zerquetschen und Zerkleinern
- Kontrollierte wässrige Extraktion
- Filtration und Fest-Flüssig-Trennung
- Schwerpunkt
- Standardisierung und Qualitätskontrolle
- Verpackung und Vorbereitung für den Versand

Die Produktion beginnt mit der Auswahl sauberer und hochwertiger Johannisbrotfrüchte, die das entsprechende

Reifegrad erreicht haben. Die Qualität des Rohstoffs beeinflusst direkt die Eigenschaften des zu gewinnenden Extrakts in Bezug auf lösliche Substanzen, natürliche Zucker und andere Bestandteile. Der ausgewählte Karbon wird zur Produktionslinie gebracht und von Steinen, Boden, Ästen und anderen Verunreinigungen getrennt. So wird ein kontrolliertes Rohmaterial hergestellt, das für den Gewinnungsprozess geeignet ist.





Die gereinigten Früchte werden zerkleinert oder in geeignete Größen zerkleinert, um die Extraktionseffizienz zu erhöhen. Dank des Zerkleinerns wird die Kontaktfläche des Johannisbrots mit Wasser vergrößert und der Passage der wasserlöslichen natürlichen Bestandteile der Frucht in das Extraktionsmedium erleichtert. Der zerkleinerte Karbon wird unter festgelegten Prozessbedingungen mit Wasser in Kontakt gebracht. In diesem Stadium werden die wasserlöslichen natürlichen Bestandteile im Johannisbrot in die flüssige Phase übergeben. Diese Phase bildet die Grundlage der Herstellung von Karobextrakten.

Da D-Pinitol, das natürlich in Carob vorkommt, einer der wasserlöslichen Bestandteile ist, kann es im unter geeigneten Extraktbedingungen gewonnenen Extrakt vorkommen. Die Endmenge an D-Pinitol variiert jedoch je nach den Eigenschaften des verwendeten Rohstoffs und dem Herstellungsprozess.





Nach Abschluss der Extraktion wird der flüssige Extrakt vom Fruchtfleisch und unlöslichen Partikeln getrennt. Dank kontrollierter Filtration entsteht ein saubererer und homogenerer Extrakt. Der nach der Filtration gewonnene Extrakt kann kontrolliert konzentriert werden, um den angestrebten Trockenstoff- oder Konzentrationswert des Produkts zu erreichen. Während dieses Prozesses werden die Prozessbedingungen entsprechend den gewünschten Eigenschaften des Produkts bestimmt.

Bei Karobextraktprodukten für den B2B-Einsatz wird die Einhaltung der technischen Spezifikationen überprüft. Je nach vorgesehener Verwendung des Produkts können Trockensubstanz, Brix, pH-Wert, mikrobiologische Eigenschaften und Mengen bestimmter Komponenten analysiert werden. Wenn eine spezifische Spezifikation in Bezug auf D-Pinitol angefordert wird, werden die durch Laboranalysen verifizierten Werte in der technischen Produktdokumentation festgelegt. Nach Abschluss der abschließenden Kontrollen wird der Karobextrakt in

Verpackungen gefüllt, die für die Form des Produkts und die Bedürfnisse des Kunden geeignet sind. Verschiedene Verpackungs- und Versandoptionen können entsprechend B2B-Anforderungen bewertet werden.





D-Pinitol im Johannisbrotextrakt

Johannisbrot ist eines der wichtigen pflanzlichen Rohstoffe, die natürlich D-Pinitol enthalten. D-Pinitol ist eine Komponente, die zu den natürlichen Bestandteilen des Johannisbrots gehört und unter geeigneten Extraktionsbedingungen dank seiner wasserlöslichen Funktion in den flüssigen Extrakt der Frucht gelangen kann. Aus diesem Grund kann Johannisbrot-Extrakt, der durch kontrollierte wässrige Extraktion von Johannisbrot gewonnen wird, als Rohstoff betrachtet werden, der natürlich D-Pinitol enthält.

Produktionsparameter wie die Menge des bei der Extraktion verwendeten Rohstoffs, Wassergehalt, Temperatur, Verarbeitungszeit und anschließende Konzentration können das Gesamtbestandteil des Extrakts beeinflussen. Während die Menge an löslicher Trockensubstanz im Extrakt durch den Konzentrationsprozess erhöht werden kann, kann der Endgehalt des D-Pinitols des Produkts je nach Eigenschaften des verwendeten Karobs und dem angewandten Produktionsprozess variieren.

Daher sollten Karobextrakt und standardisiertes oder hochreines D-Pinitol nicht als dasselbe Produkt betrachtet werden. Carob-Extrakt ist ein komplexer Kräuterextrakt, der aus Carob gewonnen wird und zusätzlich zu D-Pinitol weitere natürliche lösliche Bestandteile des Rohstoffs enthalten kann. Und in Anwendungen, bei denen ein spezifisches D-Pinitol-Verhältnis angestrebt ist, sollte das Produkt gemäß der relevanten Spezifikation analysiert und der ermittelte Wert durch Laborergebnisse überprüft werden.

Beim Ziel, spezifische Rohstoffe mit einer höheren D-Pinitol-Konzentration zu gewinnen, können neben dem grundlegenden Extraktionsprozess auch Trennung, Konzentration und, wo nötig, Reinigungs- oder Standardisierungsprozesse angewendet werden. Der angestrebte Anteil an D-Pinitol in solchen Produkten ist ein wichtiger Bestandteil des Produktionsprozesses und der Produktspezifikation.

Bei Carob Türkiye bieten wir Carob-Extrakt als B2B-Rohstoff für Lebensmittelhersteller, Rohstofflieferanten, Händler und verschiedene industrielle Anwendungen an. Die technischen Spezifikationen des Produkts können anhand der vorgesehenen Verwendung und des gewünschten Zutatenprofils bewertet werden. Insbesondere in Anwendungen, bei denen der D-Pinitol-Gehalt wichtig ist, kann der geeignete Rohstoffauswahl- und Beschaffungsprozess anhand der Analysewerte und technischen Spezifikationen des Produkts geplant werden.

Kontakt

CAROB TÜRKİYE

Adresse: Saray Mah, Hanımağa Sokak 3-1, 07400

Telefon: 0242 517 40 45

E-Mail: info@carobturkiye.com

Web: www.carobturkiye.com

Die Angaben dienen nur zur Information. Für aktuelle technische Datenblätter, Muster und Angebote kontaktieren Sie uns.

Scannen für die Produktseite