PRODUCTOS DE ALGARROBO

Extracto de D-Pinitol – Extracto de algarrobo



El extracto de D-pinitol es un extracto de algarrobo obtenido de fruta natural de algarrobo y rico en contenido de D-pinitol. El algarrobo es una de las materias primas herbales importantes que contiene naturalmente D-pinitol. Como Carob Türkiye, suministramos extractos que contienen D-pinitol obtenidos de materias primas de algarrobo originarias de Turquía para nuestros clientes B2B. Nuestro producto; Puede presentarse de manera que pueda utilizarse como materia prima en la producción de alimentos, alimentos funcionales, suplementos alimentarios e ingredientes herbales. Ofrecemos soluciones profesionales de suministro para extracto de algarrobo estandarizado y analizable que contiene D-pinitol con nuestras materias primas suministradas de las importantes regiones productoras de algarroba de Turquía.

Disponibilidad: En stock

Especificaciones técnicas

Origen	Turquía
Embalaje	Según la forma del producto y las condiciones del pedido

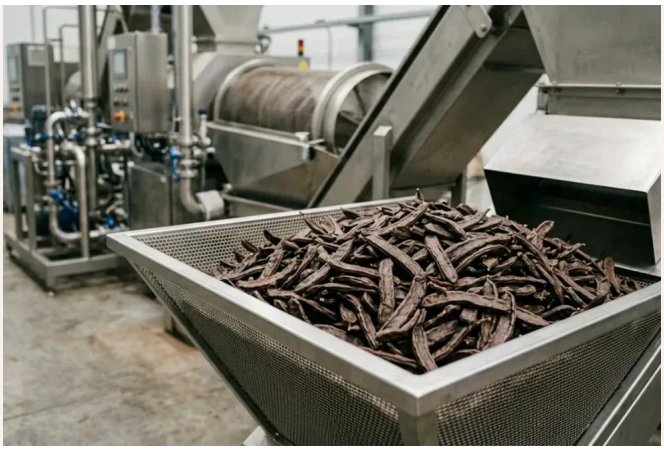
Materia prima de algarroba que contiene D-pinitol – Proceso de producción

El proceso de producción de la materia prima de algarrobo que contiene D-Pinitol comienza con la selección de frutos de calidad que contienen naturalmente D-pinitol. El D-pinitol, que se encuentra de forma natural en el algarrobo, es uno de los componentes solubles en agua y puede pasarse a la fase líquida bajo condiciones de extracción adecuadas. El principal objetivo del proceso de producción es obtener una materia prima adecuada para su uso B2B extrayendo los componentes naturales de la algarroba de manera controlada. La calidad de la materia prima utilizada en este proceso, las condiciones de producción y los procesos aplicados pueden afectar directamente a la composición del producto final. El proceso de producción de materia prima consta de 10 etapas.

- Selección de materia prima de algarroba
- Limpieza y preprocesamiento
- Trituración y trituración
- Extracción acuosa controlada
- Filtración y separación sólido-líquido
- Concentración del extracto
- Descomposición de la fracción D-pinitol
- Evaluación del extracto que contiene D-pinitol
- Análisis y control de calidad
- Embalaje y preparación para el envío

La cantidad de D-pinitol; Puede variar en función de la variedad de algarrobo, la región donde crece, el nivel de

madurez y otras propiedades de materia prima. Por esta razón, se deben tomar análisis de laboratorio adecuados en lugar de valores estimados para determinar la proporción de D-pinitol en el producto. La materia prima obtenida puede evaluarse en diferentes formas de producto según el área de uso del cliente y las características técnicas solicitadas. Como Carob Türkiye, suministramos materias primas especiales procedentes de algarrobo para productores de alimentos, distribuidores y clientes B2B tanto nacionales como internacionales.



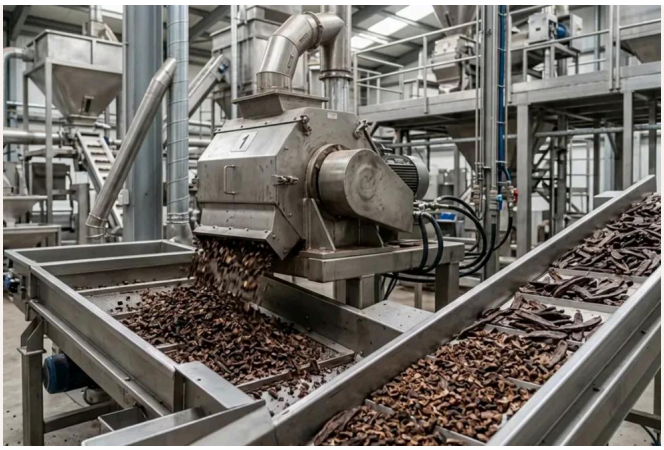


La primera etapa del proceso de producción del D-Pinitol es la selección de frutos de algarroba con propiedades adecuadas. Es de gran importancia para la calidad del producto final que la materia prima a utilizar sea limpia, saludable y cumpla con los criterios de producción. Composición natural del fruto de algarrobo; Puede variar según la región donde se cultiva, la variedad, el tiempo de cosecha, el nivel de madurez y las condiciones de almacenamiento. Por este motivo, la materia prima que se utilizará en la producción debe evaluarse según los criterios de calidad determinados.

Se comprueban la apariencia física, el estado de materia extraña, el nivel de humedad y las características generales de calidad de los frutos y se ponen en producción las materias primas adecuadas. Teniendo en cuenta que el contenido de D-pinitol puede variar de una materia prima a otra, se pueden utilizar resultados de análisis cuando sea necesario. La trazabilidad de la alfarroba a utilizar en la producción contribuye a la ejecución controlada de los procesos posteriores. Así, la fase de extracción comienza con una materia prima con propiedades estándar y controladas en la medida de lo posible.

Antes de entrar en producción, los frutos seleccionados se limpian del polvo, la tierra, los residuos vegetales y otras impurezas que puedan estar presentes en su superficie. El propósito del proceso de limpieza es preservar en la medida de lo posible la pureza física y la higiene de producción de la materia prima que entrará en el proceso de extracción. Durante las inspecciones preliminares realizadas en la materia prima, se pueden separar las frutas que no sean adecuadas o que no cumplan los criterios de producción. Tras la limpieza, se asegura que las frutas alcancen las propiedades físicas adecuadas para el proceso.

Los procesos a aplicar en esta etapa pueden variar según la tecnología de producción que se utilice y las propiedades de la materia prima. Cuando es necesario, se pueden aplicar pretratamientos como la limpieza superficial y el secado controlado para asegurar que las siguientes etapas se realicen con mayor regularidad. El preprocesamiento controlado reduce el transporte de sólidos no deseados y componentes extraños al proceso durante la extracción. La materia prima de algarrobo, cuya limpieza y pretratamiento se completa, se lleva a la etapa controlada de trituración y trituración.



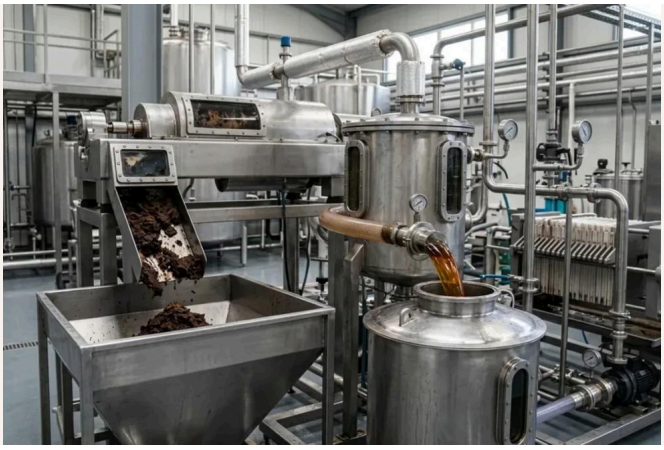


Los frutos de algarroba limpiados se desmenuzan en tamaños adecuados para asegurar que los componentes objetivo puedan pasar a la fase líquida de forma más eficaz durante la extracción. El proceso de trituración y trituración es un pretratamiento importante que aumenta la superficie de la fruta y facilita su contacto con el agua. Dado que el fruto de la algarroba tiene diferentes partes como la cáscara, la pulpa y la semilla, el método de trituración y separación a aplicar puede determinarse según el producto objetivo. Dependiendo del propósito del proceso utilizado, la fruta entera o ciertas partes pueden emplearse en la producción.

La trituración controlada ayuda a prevenir situaciones indeseables como sobrecalentamiento o adelgazamiento excesivo de la materia prima. El tamaño adecuado de las partículas garantiza que el contacto con el agua ocurra con más regularidad en la siguiente etapa de extracción acuosa. La materia prima triturada obtenida en esta etapa se transfiere al proceso de extracción controlado. Así, se crean condiciones físicas adecuadas para que los componentes solubles en agua que se encuentran naturalmente en la algarroba sean introducidos en el entorno de extracción.

La materia prima triturada de algarrobo puede someterse a un proceso controlado de extracción acuosa para introducir componentes naturales solubles en agua en la fase líquida. Dado que el D-pinitol es un componente soluble en agua, puede pasar al extracto líquido de algarrobo bajo condiciones adecuadas de extracción a base de agua. Eficiencia de la extracción; Puede variar según las propiedades de la materia prima, la cantidad de agua, la temperatura, el tiempo de procesamiento y el método de proceso utilizado. Por esta razón, es importante mantener bajo control las condiciones de extracción para asegurar la consistencia en la composición del extracto obtenido.

La investigación ha utilizado diferentes temperaturas, duraciones y proporciones sólido-líquido para la extracción de D-pinitol de algarrobo mediante extracción acuosa. Sin embargo, los resultados obtenidos en estudios científicos no deben considerarse un valor fijo o estándar para toda producción comercial directa. Una vez completada la extracción, se obtiene un extracto líquido que contiene varios componentes solubles en agua, incluido el D-pinitol. Este extracto se envía a la etapa de filtración para la separación de sólidos y los procesos de concentración posteriores.





La mezcla obtenida tras la extracción puede contener partículas de algarrobo y otros sólidos insolubles. Por lo tanto,

separar el extracto líquido de la fase sólida es una de las etapas importantes del proceso de producción. El proceso de separación sólido-líquido tiene como objetivo eliminar significativamente partículas insolubles del líquido de extracción. El sistema de filtración utilizado puede variar en función de la capacidad de producción y de las especificaciones técnicas del producto a obtener. Tras el proceso inicial de separación, se puede aplicar una filtración más fina si es necesario, mejorando la claridad y la calidad física del extracto.

El propósito de esta etapa no es separar solo el D-pinitol, sino separar el extracto líquido que contiene D-pinitol de los sólidos y hacerlo adecuado para procesos posteriores. Mantener controladas las condiciones de filtración ayuda a preservar los componentes disueltos objetivo en el extracto tanto como sea posible. El extracto filtrado resultante se prepara para procesos de concentración o separación de componentes adicionales.

El extracto líquido que ha sido filtrado puede llevarse a un proceso de concentración controlada cuando lo requiera el proceso de producción. El principal objetivo de la concentración es reducir la cantidad de agua en el extracto y recoger los componentes naturales disueltos en una fase más densa. Además del D-pinitol, en esta fase concentrada también se pueden encontrar diferentes componentes solubles en agua presentes en el algarrobo. Por lo tanto, el proceso de concentración por sí solo no significa que se obtenga D-pinitol de alta pureza. La temperatura, el vacío, el tiempo y otras condiciones del proceso a aplicar deben determinarse según las propiedades objetivo del producto.

Las condiciones del proceso deben gestionarse cuidadosamente, especialmente para preservar ingredientes sensibles a la temperatura y mantener bajo control las propiedades físicas del producto. El extracto más denso obtenido tras concentración puede usarse para separar el ingrediente objetivo o estandarizar el producto según las especificaciones especificadas. En esta etapa, el producto resultante sigue siendo un extracto de algarrobo, que puede contener numerosos ingredientes naturales y no debe identificarse directamente como D-pinitol puro.





Si se desea un producto enriquecido con D-pinitol, pueden requerir procesos adicionales para separar los diferentes componentes del extracto concentrado. El objetivo de esta etapa es obtener la fracción objetivo separando el D-pinitol de otros azúcares y componentes disueltos del extracto tanto como sea posible. La tecnología de separación que se puede utilizar puede variar según el nivel de pureza objetivo, la forma del producto y la infraestructura de producción. Existen estudios en la literatura sobre diferentes enfoques de extracción y separación para obtener D-pinitol a partir de algarrobo.

Sin embargo, antes de que cualquier tecnología de separación pueda utilizarse en la producción comercial, el proceso debe ser validado técnicamente y respaldado por análisis del producto. Obtener la fracción de D-pinitol implica un proceso más avanzado que simplemente extraer algarrobo con agua. Por lo tanto, la afirmación de que se ha producido D-pinitol de alta pureza solo debe basarse en los resultados del análisis que han sido confirmados por los procesos de separación y purificación realmente aplicados. Si el producto se prepara según las especificaciones objetivo, la fracción separada se transfiere a la siguiente etapa de purificación y estandarización.

Tras la separación de la fracción de D-pinitol, se pueden aplicar procesos adicionales de purificación y estandarización para alcanzar las especificaciones objetivo del producto. El propósito de la purificación es reducir los componentes no deseados o no dirigidos junto al ingrediente objetivo y acercar el producto a los criterios de calidad determinados. El método técnico a aplicar debe determinarse según el proceso de producción y la pureza objetivo del D-pinitol. La estandarización, por otro lado, busca garantizar que las especificaciones técnicas determinadas del

producto sean lo más consistentes posible entre los diferentes lotes de producción.

En esta etapa, se puede monitorizar mediante análisis el contenido de D-pinitol, la humedad, la pureza y otras propiedades fisicoquímicas necesarias del producto. Para presentar un determinado valor porcentual como estándar de producto, se requiere la verificación mediante un método analítico fiable y adecuado. En particular, no se debe considerar que el extracto de D-pinitol de alta pureza y el extracto de algarroba rico en D-pinitol son el mismo producto. El producto cuya estandarización se completa a la fase final de control de calidad y se evalúa si se cumplen sus especificaciones comerciales.



El análisis y el control de calidad, una de las etapas finales de la producción, aseguran que el producto resultante cumpla con las especificaciones técnicas especificadas. La composición real del producto se determina mediante métodos analíticos apropiados para determinar el contenido de D-pinitol. Los resultados del análisis también son importantes para evaluar el impacto de la materia prima utilizada en el proceso de producción y el proceso aplicado sobre el producto.

Si es necesario, también se pueden comprobar el contenido de humedad, las propiedades físicas, la pureza y otros parámetros relevantes de calidad del producto. Registrar los resultados del análisis de cada lote de producción ayuda a garantizar la trazabilidad del producto y el seguimiento de la calidad basado en lotes. En particular, si es necesario comunicar al cliente un valor técnico como la proporción de D-pinitol, este valor debe compartirse en función del resultado del análisis, no de una estimación.

Contacto

CAROB TÜRKİYE

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

Teléfono: 0242 517 40 45

Correo electrónico: info@carobturkiye.com

Web: www.carobturkiye.com

La información es orientativa. Contacte con nosotros para obtener fichas técnicas actualizadas, muestras y presupuestos.

Escanee para ver la página del producto