PRODUCTOS DE ALGARROBO

Extracto de Algarrobo



El extracto de algarrobo es una materia prima herbal obtenida mediante el paso cuidadosamente seleccionado de frutos de algarroba a través de procesos controlados de extracción y concentración. Como Carob Türkiye, producimos y suministramos extracto de algarrobo para demandas mayoristas y de exportación. El extracto, que contiene componentes naturales solubles en agua del algarrobo, puede utilizarse como materia prima en diferentes aplicaciones alimentarias y de producción. La materia prima utilizada en el proceso de producción, las condiciones de extracción y el nivel de concentración pueden determinarse según las especificaciones técnicas del producto. El D-pinitol, que se encuentra de forma natural en el algarrobo, puede ser uno de los componentes del extracto obtenidos bajo condiciones de extracción adecuadas. Las materias primas obtenidas de las regiones productoras de algarrobas de Turquía se seleccionan y procesan según criterios de calidad.

Disponibilidad: En stock

Especificaciones técnicas

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

Proceso de producción de extracto de algarroba

El proceso de producción del extracto de algarrobo es un proceso que comienza con la selección de frutos de algarrobo de calidad y continúa con etapas controladas de extracción, filtración y concentración. El objetivo principal de la producción es obtener una materia prima que pueda utilizarse en diferentes aplicaciones alimentarias e industriales extrayendo de manera controlada los componentes naturales solubles en agua del algarrobo. Características finales del producto; La calidad de la materia prima utilizada puede variar según las condiciones de extracción, el nivel de concentración y las especificaciones técnicas solicitadas por el cliente.

- Selección de materia prima
- Limpieza y preprocesamiento
- Trituración y trituración
- Extracción acuosa controlada
- Filtración y separación sólido-líquido
- Concentración
- Estandarización y control de calidad
- Embalaje y preparación para el envío

La producción comienza con la selección de frutos de algarrobo limpios y de alta calidad que hayan alcanzado el nivel adecuado de madurez. La calidad de la materia prima afecta directamente a las propiedades del extracto que se va a

obtener en términos de materia soluble, azúcares naturales y otros componentes. La algarroba seleccionada se lleva a la línea de producción y se separa de piedras, suelo, ramas y otras impurezas. Así, se prepara una materia prima controlada adecuada para el proceso de extracción.





Los frutos limpiados se trituran o desmenuzan en tamaños adecuados para aumentar la eficiencia de extracción. Gracias al triturado, se incrementa la superficie de contacto de la algarroba con el agua y se facilita el paso de los componentes naturales solubles en agua del fruto hacia el medio de extracción. La algarroba triturada entra en contacto con el agua bajo condiciones de proceso especificadas. En esta etapa, los componentes naturales solubles en agua de la algarroba pasan a la fase líquida. Esta etapa forma la base de la producción del extracto de algarrobo.

Dado que el D-pinitol, que se encuentra de forma natural en el algarrobo, es uno de los componentes solubles en agua, puede encontrarse en el extracto obtenido bajo condiciones de extracción adecuadas. Sin embargo, la cantidad final de D-pinitol varía según las características de la materia prima utilizada y el proceso de producción.





Tras completar la extracción, el extracto líquido se separa de la pulpa de la fruta y de las partículas insolubles. Gracias a la filtración controlada, se obtiene un extracto más limpio y homogéneo. El extracto obtenido tras la filtración puede concentrarse de forma controlada para alcanzar el valor objetivo de materia seca o concentración del producto. Durante este proceso, las condiciones del proceso se determinan según las propiedades deseadas del producto.

En los productos de extracto de algarrobo para uso B2B, se comprueba el cumplimiento del producto con las especificaciones técnicas especificadas. Dependiendo del uso previsto del producto, se pueden analizar la materia seca, el Brix, el pH, las propiedades microbiológicas y las cantidades de ciertos componentes. Si se solicita una especificación específica en términos de D-pinitol, los valores verificados mediante análisis de laboratorio se especifican en la documentación técnica del producto. Tras completarse las comprobaciones finales, el extracto de algarrobo se rellena en paquetes adecuados para la forma del producto y las necesidades del cliente. Se pueden evaluar diferentes opciones de envasado y envío según las demandas B2B.





D-pinitol en extracto de algarroba

La algarroba es una de las materias primas herbales importantes que contiene naturalmente el D-pinitol. El D-pinitol es un componente que se encuentra entre los componentes naturales de la algarroba y puede pasar al extracto líquido obtenido de la fruta bajo las condiciones adecuadas de extracción gracias a su característica soluble en agua. Por esta razón, el extracto de algarrobo, obtenido mediante extracción acuosa controlada de algarroba, puede considerarse una materia prima que contiene naturalmente D-pinitol.

Parámetros de producción como la cantidad de materia prima utilizada durante la extracción, el contenido de agua, la temperatura, el tiempo de procesamiento y la concentración posterior pueden influir en el perfil general de los componentes del extracto. Aunque la cantidad de materia seca soluble en el extracto puede aumentarse mediante el proceso de concentración, el contenido final de D-pinitol del producto puede variar en función de las características del algarrobo utilizado y del proceso de producción aplicado.

Por lo tanto, el extracto de algarrobo y el D-pinitol estandarizado o de alta pureza no deben considerarse como el mismo producto. El extracto de algarrobo es un extracto herbal complejo obtenido de la algarroba que puede contener otros componentes solubles naturales de la materia prima además del D-pinitol. Y en aplicaciones donde se busca una proporción específica de D-pinitol, el producto debe analizarse según la especificación relevante y el valor obtenido debe verificarse mediante resultados de laboratorio.

Al aspirar a obtener materias primas específicas con una mayor concentración de D-pinitol, se pueden aplicar procesos de separación, concentración y, cuando sea necesario, purificación o estandarización además del proceso básico de extracción. La proporción objetivo de D-pinitol en estos productos constituye una parte importante del proceso de producción y de la especificación del producto.

En Carob Türkiye, ofrecemos extracto de algarrobo como materia prima B2B para fabricantes de alimentos, proveedores de materias primas, distribuidores y diferentes aplicaciones industriales. Las especificaciones técnicas del producto pueden evaluarse en función del uso previsto y del perfil de ingredientes solicitado. Especialmente en aplicaciones donde el contenido de D-pinitol es importante, el proceso adecuado de selección y adquisición de materias primas puede planificarse en función de los valores de análisis y especificaciones técnicas del producto.

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