PRODOTTI A BASE DI CARRUBA

Estratto di D-Pinitolo – Estratto di Carruba



L'estratto di D-pinitolo è estratto di carruba ottenuto da frutti naturali di carruba e ricco di contenuto di D-pinitolo. La carruba è una delle materie prime erboristiche importanti che contiene naturalmente D-pinitolo. Come Carob Türkiye, forniamo estratti contenenti D-pinitolo ottenuti da materie prime di carruba provenienti dalla Turchia per i nostri clienti B2B. Il nostro prodotto; Può essere presentato in modo da essere utilizzato come materia prima nella produzione di alimenti, alimenti funzionali, integratori alimentari e ingredienti erboristici. Offriamo soluzioni professionali di fornitura per estratto di carob standardizzato e analizzabile contenente D-pinitolo, con le nostre materie prime provenienti dalle importanti regioni di produzione di carruba in Turchia.

Disponibilità: Disponibile

Specifiche tecniche

Origine	Turchia
Imballaggio	In base alla forma del prodotto e alle condizioni dell'ordine

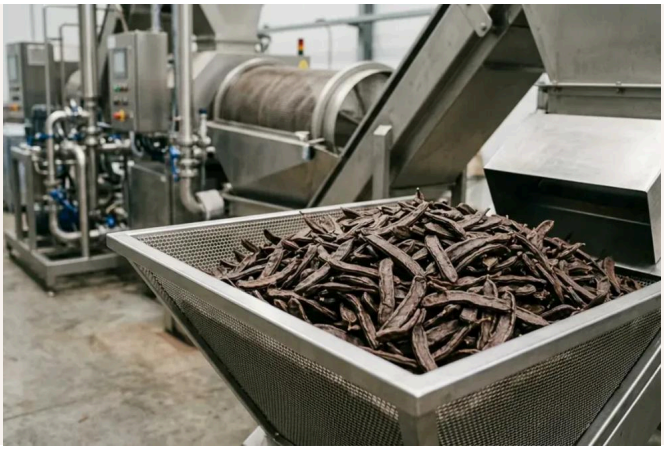
Materia prima di carruba contenente D-pinitolo – Processo di produzione

Il processo produttivo della materia prima della carruba contenente D-Pinitolo inizia con la selezione di frutti di carruba di qualità che contengono naturalmente D-pinitolo. Il D-pinitolo, che si trova naturalmente nella carruba, è uno dei componenti solubili in acqua e può essere portato nella fase liquida in condizioni di estrazione appropriate. Lo scopo principale del processo produttivo è ottenere una materia prima adatta all'uso B2B estraendo i componenti naturali della carruba in modo controllato. La qualità della materia prima utilizzata in questo processo, le condizioni di produzione e i processi applicati possono influenzare direttamente la composizione del prodotto finale. Il processo di produzione della materia prima è composto da 10 fasi.

- Selezione della materia prima della carruba
- Pulizia e pre-lavorazione
- Schiacciamento e Sminuzione
- Estrazione acquosa controllata
- Filtrazione e separazione solido-liquido
- Concentrazione dell'estratto
- Decomposizione della frazione D-pinitolo
- Valutazione dell'estratto contenente D-pinitolo
- Analisi e controllo qualità
- Imballaggio e preparazione per la spedizione

La quantità di D-pinitolo; Può variare a seconda della varietà di carruba, della regione in cui cresce, del livello di maturità e delle altre proprietà delle materie prime. Per questo motivo, devono essere prese come base analisi di

laboratorio appropriate invece che come valori stimati per determinare il rapporto di D-pinitolo nel prodotto. La materia prima ottenuta può essere valutata in diverse forme di prodotto in base all'area di utilizzo del cliente e alle caratteristiche tecniche richieste. Come Carob Türkiye, forniamo materie prime speciali provenienti dalla carruba per produttori alimentari, distributori e clienti B2B sia in patria che all'estero.



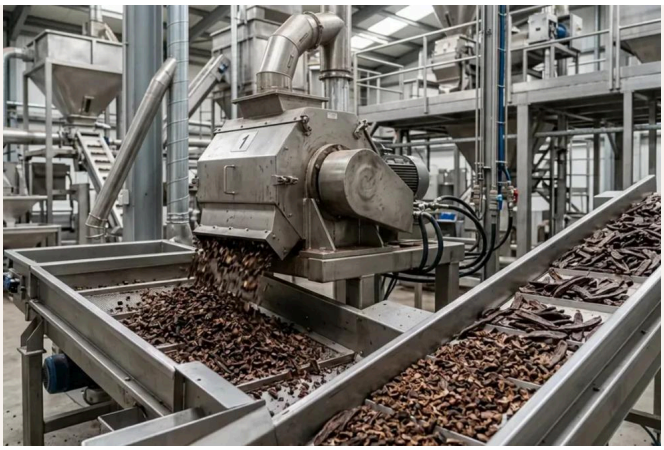


La prima fase del processo produttivo del D-Pinitol è la selezione dei frutti di carruba con proprietà appropriate. È di grande importanza per la qualità del prodotto finale che la materia prima da utilizzare sia pulita, sana e conforme ai criteri di produzione. Composizione naturale del frutto di carruba; Può variare a seconda della regione in cui viene coltivato, della varietà, del tempo di raccolta, del livello di maturazione e delle condizioni di conservazione. Per questo motivo, la materia prima da utilizzare nella produzione deve essere valutata secondo i criteri di qualità determinati.

L'aspetto fisico, lo stato della materia estranea, il livello di umidità e le caratteristiche generali di qualità dei frutti vengono controllati e le materie prime appropriate vengono messe in produzione. Considerando che il contenuto di D-pinitolo può variare da materia prima a materia, i risultati dell'analisi possono essere utilizzati quando necessario. La tracciabilità della carruba da utilizzare nella produzione contribuisce all'esecuzione controllata dei processi successivi. Pertanto, la fase di estrazione inizia con una materia prima con proprietà standard e controllate il più possibile.

Prima di entrare in produzione, i frutti di carrubo selezionati vengono puliti da polvere, suolo, residui vegetali e altre impurità che possono essere presenti sulla loro superficie. Lo scopo del processo di pulizia è preservare il più possibile la purezza fisica e l'igiene produttiva della materia prima che entrerà nel processo di estrazione. Durante i controlli preliminari effettuati sulla materia prima, i frutti non adatti o non soddisfano i criteri produttivi possono essere separati. Dopo la pulizia, si assicura che i frutti vengano portati alle proprietà fisiche appropriate per il processo.

I processi da applicare in questa fase possono variare a seconda della tecnologia di produzione da utilizzare e delle proprietà della materia prima. Quando necessario, possono essere applicati pretrattamenti come la pulizia superficiale e l'asciugatura controllata per garantire che le fasi successive vengano eseguite più regolarmente. La pre-lavorazione controllata riduce il trasporto di solidi indesiderati e componenti estranei nel processo durante l'estrazione. La materia prima della carruba, la cui pulizia e pretrattamento sono completati, viene portata alla fase di frantumazione e triturazione controllata.



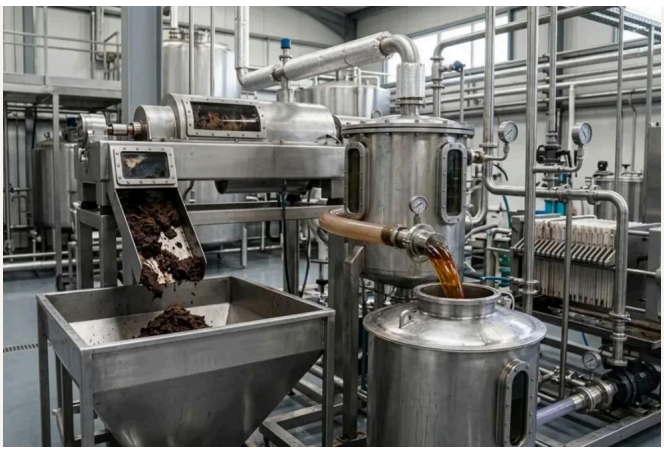


I frutti di carruba puliti vengono sminuziati nelle dimensioni appropriate per garantire che i componenti bersaglio possano passare più efficacemente nella fase liquida durante l'estrazione. Il processo di schiacciatura e sminufiatura è un importante pretrattamento che aumenta la superficie del frutto e ne facilita il contatto con l'acqua. Poiché il frutto della carruba ha parti diverse come guscio, polpa e seme, il metodo di sminuzzatura e separazione da applicare può essere determinato in base al prodotto target. A seconda dello scopo del processo utilizzato, il frutto intero o alcune parti possono essere utilizzati nella produzione.

La triturazione controllata aiuta a prevenire situazioni indesiderate come surriscaldamento o diluizione eccessiva della materia prima. Una dimensione adeguata delle particelle garantisce che il contatto con l'acqua avvenga più regolarmente nella successiva fase di estrazione acquosa. La materia prima triturata ottenuta in questa fase viene trasferita al processo di estrazione controllato. Così, si creano condizioni fisiche adeguate affinché i componenti solubili in acqua naturalmente presenti nella carruba vengano assorbiti nell'ambiente di estrazione.

La materia prima della carruba frantumata può essere sottoposta a un processo controllato di estrazione acquosa per portare componenti naturali solubili in acqua nella fase liquida. Poiché il D-pinitolo è un componente solubile in acqua, può passare nell'estratto liquido della carruba in condizioni di estrazione a base d'acqua appropriate. Efficienza dell'estrazione; Può variare a seconda delle proprietà della materia prima, della quantità d'acqua, della temperatura, del tempo di lavorazione e del metodo di processo utilizzato. Per questo motivo, è importante mantenere sotto controllo le condizioni di estrazione per garantire la consistenza nella composizione dell'estratto ottenuto.

La ricerca ha utilizzato diverse temperature, durate e rapporti solido-liquido per l'estrazione del D-pinitolo dalla carruba tramite estrazione acquosa. Tuttavia, i risultati ottenuti negli studi scientifici non dovrebbero essere considerati un valore fisso o uno standard per ogni produzione commerciale diretta. Una volta completata l'estrazione, si ottiene un estratto liquido contenente vari componenti solubili in acqua, incluso il D-pinitolo. Questo estratto viene inviato alla fase di filtrazione per la separazione dei solidi e ulteriori processi di concentrazione.





La miscela ottenuta dopo l'estrazione può contenere particelle di carruba e altri solidi insolubili. Pertanto, separare

l'estratto liquido dalla fase solida è una delle fasi importanti del processo produttivo. Il processo di separazione solido-liquido mira a rimuovere significativamente particelle insolubili dal liquido di estrazione. Il sistema di filtrazione utilizzato può variare a seconda della capacità produttiva e delle specifiche tecniche del prodotto da ottenere. Dopo il processo iniziale di separazione, può essere applicata una filtrazione più fine se necessario, migliorando la chiarezza e la qualità fisica dell'estratto.

Lo scopo di questa fase non è separare solo il D-pinitolo, ma separare l'estratto liquido contenente D-pinitolo dai solidi e renderlo adatto ai processi successivi. Mantenere le condizioni di filtrazione controllate aiuta a preservare il più possibile i componenti disciolti target nell'estratto. L'estratto filtrato risultante è pronto per la concentrazione o ulteriori processi di separazione dei componenti.

L'estratto liquido che è stato sottoposto a filtrazione può essere portato a un processo di concentrazione controllata quando richiesto dal processo produttivo. Lo scopo principale della concentrazione è ridurre la quantità d'acqua nell'estratto e raccogliere i componenti naturali disciolti in una fase più densa. Oltre al D-pinitolo, in questa fase concentrata si trovano anche diversi componenti solubili in acqua presenti nella carruba. Pertanto, il processo di concentrazione da solo non significa che si ottenga D-pinitolo ad alta purezza. La temperatura, il vuoto, il tempo e le altre condizioni di processo da applicare devono essere determinate in base alle proprietà target del prodotto.

Le condizioni di processo devono essere gestite con attenzione, soprattutto per preservare ingredienti sensibili alla temperatura e mantenere sotto controllo le proprietà fisiche del prodotto. L'estratto più denso ottenuto dopo la concentrazione può essere utilizzato per separare l'ingrediente target o standardizzare il prodotto secondo le specifiche specificate. In questa fase, il prodotto risultante è ancora un estratto di carruba, che può contenere numerosi ingredienti naturali e non deve essere identificato direttamente come puro D-pinitolo.





Se si desidera un prodotto arricchito con D-pinitolo, possono essere necessari processi aggiuntivi per separare i diversi componenti dell'estratto concentrato. L'obiettivo di questa fase è ottenere la frazione target separando il D-pinitolo da altri zuccheri e componenti disciolti nell'estratto il più possibile. La tecnologia di separazione utilizzata può variare a seconda del livello di purezza desiderato, della forma del prodotto e dell'infrastruttura produttiva. Esistono studi in letteratura su diversi approcci di estrazione e separazione per ottenere il D-pinitolo dalla carruba.

Tuttavia, prima che qualsiasi tecnologia di separazione possa essere utilizzata nella produzione commerciale, il processo deve essere tecnicamente validato e supportato da analisi del prodotto. Ottenere la frazione di D-pinitolo significa un processo più avanzato rispetto all'estrazione semplice della carruba con acqua. Pertanto, l'affermazione che sia stato prodotto D-pinitolo ad alta purezza dovrebbe basarsi solo sui risultati dell'analisi confermati dai processi di separazione e purificazione effettivamente applicati. Se il prodotto è preparato secondo le specifiche target, la frazione separata viene trasferita alla fase successiva di purificazione e standardizzazione.

Dopo la separazione della frazione di D-pinitolo, possono essere applicati ulteriori processi di purificazione e standardizzazione per raggiungere le specifiche del prodotto target. Lo scopo della purificazione è ridurre i componenti indesiderati o non mirati accanto all'ingrediente target e avvicinare il prodotto ai criteri di qualità determinati. Il metodo tecnico da applicare deve essere determinato in base al processo produttivo e alla purezza target del D-pinitolo. La standardizzazione, invece, mira a garantire che le specifiche tecniche determinate del prodotto siano il più coerenti possibile tra i diversi lotti di produzione.

In questa fase, il contenuto di D-pinitolo, l'umidità, la purezza e le altre proprietà fisicochimiche necessarie del prodotto possono essere monitorati tramite analisi. Per presentare un certo valore percentuale come standard di prodotto, è necessaria la verifica con un metodo analitico affidabile e appropriato. In particolare, l'estratto di carruba ad alta purezza e ricco di D-pinitolo non devono essere considerati lo stesso prodotto. Il prodotto, la cui standardizzazione è completata, viene portato alla fase finale di controllo qualità e viene valutato se le sue specifiche commerciali sono rispettate.

L'analisi e il controllo qualità, una delle fasi finali della produzione, garantiscono che il prodotto risultante rispetti le specifiche tecniche specificate. La composizione effettiva del prodotto viene determinata utilizzando metodi analitici appropriati per determinare il contenuto di D-pinitolo. I risultati dell'analisi sono inoltre importanti per valutare l'impatto della materia prima utilizzata nel processo produttivo e applicato sul prodotto.



Se necessario, possono essere controllati anche il contenuto di umidità, le proprietà fisiche, la purezza e altri parametri di qualità rilevanti del prodotto. Registrare i risultati dell'analisi di ogni lotto di produzione aiuta a garantire la tracciabilità del prodotto e il monitoraggio della qualità basato su lotto. In particolare, se è necessario comunicare al cliente un valore tecnico come il rapporto D-pinitol, questo valore dovrebbe essere condiviso in base al risultato dell'analisi, non a una stima.

Contatti

CAROB TÜRKİYE

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

Telefono: 0242 517 40 45

E-mail: info@carobturkiye.com

Web: www.carobturkiye.com

Le informazioni sono indicative. Contattaci per schede tecniche aggiornate, campioni e preventivi.

Scansiona per la pagina del prodotto