PRODOTTI A BASE DI CARRUBA

Estratto di Carruba



L'estratto di carruba è una materia prima erbacea ottenuta passando i frutti di carruba selezionati con cura attraverso processi controllati di estrazione e concentrazione. Come Carob Türkiye, produciamo e forniamo estratto di carruba per richieste all'ingrosso e all'export. L'estratto, che contiene componenti naturali solubili in acqua della carruba, può essere utilizzato come materia prima in diverse applicazioni alimentari e produttive. La materia prima utilizzata nel processo produttivo, le condizioni di estrazione e il livello di concentrazione possono essere determinati secondo le specifiche tecniche del prodotto. Il D-pinitolo, che si trova naturalmente nella carruba, può essere tra i componenti dell'estratto ottenuto in condizioni di estrazione appropriate. Le materie prime ottenute dalle regioni di produzione di carrube della Turchia sono selezionate e lavorate secondo criteri di qualità.

Disponibilità: Disponibile

Specifiche tecniche

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

Processo di produzione dell'estratto di carruba

Il processo produttivo dell'estratto di carruba è un processo che inizia con la selezione di frutti di carruba di qualità e prosegue con le fasi controllate di estrazione, filtrazione e concentrazione. Lo scopo principale della produzione è ottenere una materia prima utilizzabile in diverse applicazioni alimentari e industriali estraendo in modo controllato i componenti naturali solubili in acqua della carruba. Caratteristiche finali del prodotto; La qualità della materia prima utilizzata può variare a seconda delle condizioni di estrazione, del livello di concentrazione e delle specifiche tecniche richieste dal cliente.

- Selezione delle materie prime
- Pulizia e pre-lavorazione
- Schiacciamento e Sminuzione
- Estrazione acquosa controllata
- Filtrazione e separazione solido-liquido
- Concentrazione
- Standardizzazione e Controllo della Qualità
- Imballaggio e preparazione per la spedizione

La produzione inizia con la selezione di frutti di carrubo puliti e di alta qualità che hanno raggiunto il livello appropriato di maturità. La qualità della materia prima influisce direttamente sulle proprietà dell'estratto da ottenere in termini di materia solubile, zuccheri naturali e altri componenti. La carruba selezionata viene portata sulla linea di

produzione e separata da pietre, suolo, rami e altre impurità. Così, viene preparata una materia prima controllata adatta al processo di estrazione.





I frutti puliti vengono schiacciati o sminuziati nelle dimensioni appropriate per aumentare l'efficienza dell'estrazione. Grazie alla sminuzzatura, la superficie di contatto della carruba con l'acqua viene aumentata e facilita il passaggio dei componenti naturali solubili in acqua del frutto nel mezzo di estrazione. La carruba sminuzzata viene messa a contatto con l'acqua in condizioni di processo specificate. In questa fase, i componenti naturali solubili in acqua nella carruba vengono passati alla fase liquida. Questa fase costituisce la base della produzione dell'estratto di carrubo.

Poiché il D-pinitolo, che si trova naturalmente nella carruba, è uno dei componenti solubili in acqua, può essere trovato nell'estratto ottenuto in condizioni di estrazione appropriate. Tuttavia, la quantità finale di D-pinitolo varia a seconda delle caratteristiche della materia prima utilizzata e del processo produttivo.





Dopo il completamento dell'estrazione, l'estratto liquido viene separato dalla polpa del frutto e dalle particelle insolubili. Grazie alla filtrazione controllata, si ottiene un estratto più pulito e omogeneo. L'estratto ottenuto dopo la filtrazione può essere concentrato in modo controllato per raggiungere il valore di materia secca o concentrazione del prodotto. Durante questo processo, le condizioni di processo vengono determinate in base alle proprietà desiderate del prodotto.

Nei prodotti a base di estratto di carruba per uso B2B, viene verificata la conformità del prodotto alle specifiche tecniche specificate. A seconda dell'uso previsto del prodotto, possono essere analizzati materia secca, Brix, pH, proprietà microbiologiche e quantità di determinati componenti. Se viene richiesta una specifica specifica in termini di D-pinitolo, i valori verificati tramite analisi di laboratorio sono specificati nella documentazione tecnica del prodotto. Dopo il completamento dei controlli finali, l'estratto di carruba viene imballato in confezioni adatte alla forma del prodotto e alle esigenze del cliente. Diverse opzioni di confezione e spedizione possono essere valutate in base alle esigenze B2B.





D-pinitolo in estratto di carruba

La carruba è una delle materie prime erboristiche importanti che contiene naturalmente il D-pinitolo. Il D-pinitolo è un componente tra i componenti naturali della carruba e può passare nell'estratto liquido ottenuto dal frutto in condizioni di estrazione appropriate grazie alla sua caratteristica idrosolubile. Per questo motivo, l'estratto di carrubo, ottenuto tramite estrazione acquosa controllata della carruba, può essere considerato una materia prima che contiene naturalmente il D-pinitolo.

Parametri di produzione come la quantità di materia prima utilizzata durante l'estrazione, il contenuto d'acqua, la temperatura, i tempi di lavorazione e la successiva concentrazione possono influenzare il profilo complessivo dei componenti dell'estratto. Sebbene la quantità di materia secca solubile nell'estratto possa essere aumentata durante il processo di concentrazione, il contenuto finale di D-pinitolo del prodotto può variare a seconda delle caratteristiche della carruba utilizzata e del processo produttivo applicato.

Pertanto, l'estratto di carruba e il D-pinitolo standardizzato o ad alta purezza non dovrebbero essere considerati lo stesso prodotto. L'estratto di carrubo è un estratto erboristico complesso ottenuto dalla carruba che può contenere altri componenti solubili naturali della materia prima oltre al D-pinitolo. E in applicazioni in cui si mira a un rapporto specifico di D-pinitolo, il prodotto deve essere analizzato secondo la specifica pertinente e il valore ottenuto deve essere verificato tramite risultati di laboratorio.

Quando si mira a ottenere materie prime specifiche con una concentrazione più elevata di D-pinitolo, possono essere applicati processi di separazione, concentrazione e, dove necessario, purificazione o standardizzazione oltre al processo di estrazione di base. La proporzione target di D-pinitolo in tali prodotti costituisce una parte importante del processo produttivo e delle specifiche del prodotto.

Da Carob Türkiye offriamo estratto di carruba come materia prima B2B per produttori alimentari, fornitori di materie prime, distributori e diverse applicazioni industriali. Le specifiche tecniche del prodotto possono essere valutate in base all'uso previsto e al profilo degli ingredienti richiesti. Soprattutto in applicazioni in cui il contenuto di D-pinitolo è importante, il processo appropriato di selezione e approvvigionamento delle materie prime può essere pianificato in base ai valori di analisi e alle specifiche tecniche del prodotto.

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