ПРОДУКЦИЯ ИЗ КЭРОБА

Экстракт D-пинитола — экстракт кэроба



Экстракт D-Pinitol — это экстракт рожкового дерева, полученный из натуральных плодов кэроба и богатый содержанием D-пинитола. Рожковый кэроб — одно из важных травяных сырьев, естественно содержащих D-пинитол. Как Carob Türkiye, мы поставляем экстракты, содержащие D-пинитол, полученные из сырья рожкового дерева, происходящих из Турции, для наших B2B-клиентов. Наш продукт; Он может быть представлен таким образом, чтобы использовать его как сырье для производства пищевых продуктов, функциональных продуктов, пищевых добавок и травяных ингредиентов. Мы предлагаем профессиональные решения по поставке стандартизированного и анализируемого экстракта кэроба с D-пинитолом, а наши сырьё поставляются из важных регионов производства кэроба в Турции.

Наличие: В наличии

Технические характеристики

Происхождение	Турция
Упаковка	Определяется формой продукта и условиями заказа

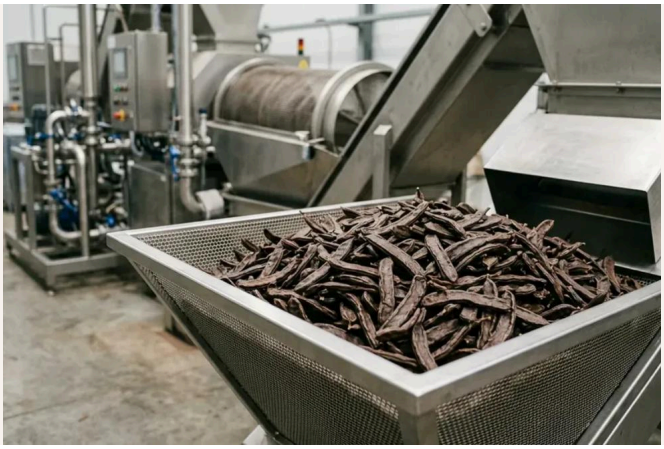
Сырьё рожкового товара, содержащее D-пинитол — процесс производства

Процесс производства сырья рожкового дерева, содержащего D-Пинитол, начинается с отбора качественных рожковых плодов, которые естественно содержат D-пинитол. D-пинитол, который естественным образом содержится в рожковом, является одним из водорастворимых компонентов и может быть переведён в жидкую фазу при соответствующих условиях экстракции. Основная цель производственного процесса — получить сырье, подходящее для использования в B2B, путем контролируемого извлечения натуральных компонентов кэроба. Качество используемого в этом процессе сырья, условия производства и применяемые процессы могут напрямую влиять на состав конечного продукта. Процесс производства сырья состоит из 10 этапов.

- Отбор сырья для рожкового дерева
- Очистка и предварительная обработка
- Раздавливание и разрыв
- Контролируемая водная экстракция
- Фильтрация и разделение твёрдых и жидких веществ
- Концентрация экстракта
- Разложение фракции D-пинитола
- Оценка экстракта, содержащего D-пинитол
- Анализ и контроль качества
- Упаковка и подготовка к отправке

Количество D-пинитола; Оно может варьироваться в зависимости от сорта рожкового дерева, региона его

выращивания, уровня зрелости и других свойств сырья. По этой причине следует использовать соответствующие лабораторные анализы вместо предполагаемых значений при определении соотношения D-пинитола в продукте. Получаемое сырье может оцениваться в различных видах продукции в зависимости от области использования заказчиком и технических характеристик. Как Carob Türkiye, мы поставляем специальное сырье из кэроба для производителей пищевых продуктов, дистрибьюторов и B2B-клиентов как в стране, так и за рубежом.



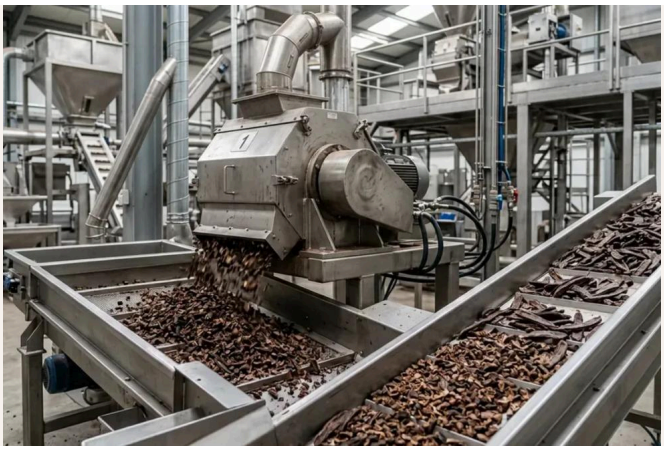


Первым этапом процесса производства D-Pinitol является отбор рожковых плодов с соответствующими свойствами. Для качества конечного продукта крайне важно, чтобы используемое сырье было чистым, здоровым и соответствовало производственным критериям. Естественный состав рожковых плодов; Он может варьироваться в зависимости от региона выращивания, сорта, времени сбора урожая, уровня зрелости и условий хранения. По этой причине исходное сырьё, используемое в производстве, следует оценивать согласно установленным критериям качества.

Проверяется внешний вид, статус инородных веществ, уровень влажности и общие характеристики качества плодов, и в производство внедряется соответствующее сырье. Учитывая, что содержание D-пинитола может варьироваться от сырья к сырью, результаты анализа могут использоваться при необходимости. Отслеживаемость рожкового дерева, используемого в производстве, способствует контролируемому выполнению последующих процессов. Таким образом, этап извлечения начинается с сырья с максимально стандартными и контролируемыми свойствами.

Перед запуском в производство выбранные рожковые плоды очищаются от пыли, почвы, растительных остатков и других примесей, которые могут находиться на их поверхности. Цель процесса очистки — максимально сохранить физическую чистоту и гигиену производства сырья, поступающего в процесс экстракции. Во время предварительных проверок сырья могут быть отделены плоды, которые не подходят или не соответствуют производственным критериям. После очистки следят, чтобы плоды были приведены к соответствующим физическим свойствам для процесса.

Процессы, применяемые на этом этапе, могут варьироваться в зависимости от используемой производственной технологии и свойств сырья. При необходимости можно применять предварительные обработки, такие как очистка поверхности и контролируемая сушка, чтобы следующие этапы проходили более регулярно. Контролируемая предобработка снижает перенос нежелательных твердых веществ и чужеродных компонентов в процесс во время экстракции. Сырье рожкового дерева, очистка и предобработка которого завершены, переходят на стадию контролируемой дробления и измельчения.





Очищенные плоды рожкового дерева измельчаются в подходящих размерах, чтобы целевые компоненты могли более эффективно перейти в жидкую фазу во время экстракции. Процесс измельчения и измельчения — важная предобработка, которая увеличивает площадь поверхности плода и облегчает его контакт с водой. Поскольку у рожкового фрукта разные компоненты, такие как скорлупа, мякоть и семена, метод измельчения и разделения можно определить в зависимости от целевого продукта. В зависимости от целевой цели процесса, целый плод или отдельные части могут использоваться в производстве.

Контролируемое измельчение помогает предотвратить нежелательные ситуации, такие как перегрев или чрезмерное разреждение сырья. Подходящий размер частиц обеспечивает более регулярный контакт с водой на последующем этапе водной экстракции. Измельченное сырье, полученное на этом этапе, переносится в контролируемый процесс экстракции. Таким образом, создаются подходящие физические условия для того, чтобы водорастворимые компоненты, естественно содержащиеся в рожковом гуке, попадали в экстракционную среду.

Измельчённое сырье рожкового дерева может подвергаться контролируемому процессу водной экстракции для передачи водорастворимых природных компонентов в жидкую фазу. Поскольку D-пинитол является водорастворимым компонентом, он может переходить в жидкий экстракт рожкового дерева при соответствующих условиях водной экстракции. Эффективность экстракции; Она может варьироваться в зависимости от свойств сырья, количества воды, температуры, времени обработки и используемого метода процесса. По этой причине важно контролировать условия экстракции для обеспечения согласованности состава получаемого экстракта.

В исследованиях использовались различные температуры, продолжительность и соотношения твердого к жидкости для извлечения D-пинитола из рожкового дерева методом водной экстракции. Однако результаты, полученные в научных исследованиях, не должны считаться фиксированным значением или стандартом для каждого прямого коммерческого производства. После завершения извлечения получается жидкий экстракт, содержащий различные водорастворимые компоненты, включая D-пинитол. Этот экстракт отправляется на этап фильтрации для разделения твёрдых частиц и дальнейших процессов концентрации.





Смесь, полученная после экстракции, может содержать частицы рожка и другие нерастворимые твёрдые вещества. Поэтому отделение жидкого экстракта от твердой фазы является одним из важных этапов производственного процесса. Процесс разделения твёрдого от жидкости направлен на значительное удаление нерастворимых частиц из экстракционной жидкости. Используемая система фильтрации может варьироваться в зависимости от производственной мощности и технических характеристик получаемого продукта. После начального процесса разделения при необходимости можно применить более тонкую фильтрацию, что повышает прозрачность и физическое качество экстракта.

Цель этого этапа — не отделить D-пинитол отдельно, а отделить жидкий экстракт, содержащий D-пинитол, от твердых веществ и сделать его пригодным для последующих процессов. Контроль условий фильтрации помогает максимально сохранить целевые растворённые компоненты экстракта. Полученный фильтрованный экстракт готовится к процессам концентрации или дальнейшего разделения компонентов.

Жидкий экстракт, прошедший фильтрацию, может быть переведён в контролируемый процесс концентрации при необходимости производственного процесса. Основная цель концентрации — уменьшить количество воды в экстракте и собрать растворённые природные компоненты в более плотной фазе. Помимо D-пинитола, на этом этапе в концентрированной фазе также встречаются различные водорастворимые компоненты, содержащиеся в рожковом гуке. Таким образом, сам процесс концентрации не гарантирует получения высокочистого D-пинитола. Температура, вакуум, время и другие условия процесса должны определяться в соответствии с целевые свойства продукта.

Условия процесса необходимо тщательно контролировать, особенно для сохранения чувствительных к температуре ингредиентов и контроля физических свойств продукта. Более плотный экстракт, полученный после концентрации, может использоваться для разделения целевого ингредиента или стандартизации продукта согласно заданным спецификациям. На этом этапе полученный продукт всё ещё является экстрактом рожкового кэра, который может содержать множество натуральных ингредиентов и не должен напрямую идентифицироваться как чистый D-пинитол.





Если требуется продукт, обогащённый D-пинитолом, могут потребоваться дополнительные процессы для разделения различных компонентов концентрированного экстракта. Цель этого этапа — получить целевую фракцию путём максимального отделения D-пинитола от других сахаров и растворённых компонентов экстракта. Технология разделения, которая может использоваться, может варьироваться в зависимости от целевого уровня чистоты, формы продукта и производственной инфраструктуры. В литературе есть исследования различных методов извлечения и разделения для получения D-пинитола из рожкового дерева.

Однако прежде чем любая технология разделения может быть использована в коммерческом производстве, процесс должен быть технически валидирован и подкреплён анализами продукции. Получение фракции D-пинитола означает более сложный процесс, чем простая экстракция рожкового дерева с водой. Поэтому утверждение о получении высокочистого D-пинитола должно основываться только на результатах анализа, подтверждённых фактически применяемыми процессами разделения и очистки. Если продукт приготовлен согласно целевой спецификации, отделённая фракция передаётся на следующий этап очистки и стандартизации.

После отделения фракции D-пинитола могут быть применены дополнительные процессы очистки и стандартизации для достижения целевых характеристик продукции. Цель очистки — уменьшить количество нежелательных или нецелевых компонентов рядом с целевым ингредиентом и приблизить продукт к установленным критериям качества. Технический метод, который применяется, должен определяться с учетом производственного процесса и целевой чистоты D-пинитола. Стандартизация, напротив, направлена на то, чтобы технические спецификации продукта были максимально согласованы между различными производственными партиями.

На этом этапе можно отслеживать содержание D-пинитола, влажность, чистоту и другие необходимые физико-химические свойства продукта с помощью анализа. Для представления определённого процентного значения в качестве стандарта продукта требуется проверка с помощью надёжного и соответствующего аналитического метода. В частности, высокочистый D-пинитол и экстракт кэроба, богатый D-пинитолом, не следует считать одним и тем же продуктом. Продукт, стандартизация которого завершена, проходит финальный этап контроля качества, где оценивается соответствие коммерческим требованиям.



Анализ и контроль качества, один из заключительных этапов производства, гарантируют, что полученный продукт соответствует заданным техническим требованиям. Фактический состав продукта определяется с помощью соответствующих аналитических методов для определения содержания D-пинитола. Результаты анализа также важны для оценки влияния сырья, используемого в производственном процессе, и применяемого процесса на продукт.

При необходимости также можно проверить содержание влаги, физические свойства, чистоту и другие релевантные параметры качества продукции. Запись результатов анализа каждой производственной партии помогает обеспечить прослеживаемость продукции и отслеживание качества по партиям. В частности, если необходимо сообщить заказчику техническое значение, такое как соотношение D-пинитола, это значение должно быть распределено на основе результатов анализа, а не оценки.

Контакты

CAROB TÜRKİYE

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

Телефон: 0242 517 40 45

Электронная почта: info@carobturkiye.com

Веб: www.carobturkiye.com

Информация носит ознакомительный характер. Актуальные технические спецификации, образцы и коммерческие предложения — по запросу.

Отсканируйте, чтобы открыть страницу продукта