KEÇIBOYNUZU ÜRÜNLERI

Keçiboynuzu Ekstraktı



Keçiboynuzu ekstraktı özenle seçilen keçiboynuzu meyvelerinin kontrollü ekstraksiyon ve konsantrasyon süreçlerinden geçirilmesiyle elde edilen bitkisel bir hammaddedir. Carob Türkiye olarak keçiboynuzu ekstraktını toptan satış ve ihracat taleplerine yönelik olarak üretip tedarik ediyoruz. Keçiboynuzunun suda çözünebilen doğal bileşenlerini içeren ekstrakt, farklı gıda ve üretim uygulamalarında hammadde olarak değerlendirilebilir. Üretim sürecinde kullanılan hammadde, ekstraksiyon koşulları ve konsantrasyon seviyesi ürünün teknik özelliklerine göre belirlenebilir. Keçiboynuzunda doğal olarak bulunan D-pinitol, uygun ekstraksiyon koşullarında elde edilen ekstraktın bileşenleri arasında yer alabilir. Türkiye'nin keçiboynuzu üretim bölgelerinden temin edilen hammaddeler kalite kriterlerine göre seçilerek işlenir.

Stok Durumu: Stokta Var

Teknik Özellikler

Menşe	Türkiye
Ambalaj	Ürün formuna ve sipariş şartlarına göre belirlenir

Keçiboynuzu Ekstraktı Üretim Süreci

Keçiboynuzu ekstraktı üretim süreci, kaliteli keçiboynuzu meyvelerinin seçilmesiyle başlayan ve kontrollü ekstraksiyon, filtrasyon ve konsantrasyon aşamalarıyla devam eden bir üretim sürecidir. Üretimin temel amacı, keçiboynuzunun suda çözünebilen doğal bileşenlerini kontrollü şekilde ekstrakte ederek farklı gıda ve endüstriyel uygulamalarda kullanılabilecek nitelikte bir hammadde elde etmektir. Ürünün nihai özellikleri; kullanılan hammaddenin kalitesi, ekstraksiyon koşulları, konsantrasyon seviyesi ve müşterinin talep ettiği teknik spesifikasyonlara göre değişebilir.

- Hammadde Seçimi
- Temizleme ve Ön İşleme
- Kırma ve Parçalama
- Kontrollü Sulu Ekstraksiyon
- Filtrasyon ve Katı-Sıvı Ayırma
- Konsantrasyon
- Standardizasyon ve Kalite Kontrol
- Ambalajlama ve Sevkiyata Hazırlık

Üretim, uygun olgunluk seviyesine ulaşmış, temiz ve kaliteli keçiboynuzu meyvelerinin seçilmesiyle başlar. Hammadde kalitesi, elde edilecek ekstraktın çözünür madde, doğal şekerler ve diğer bileşenler açısından özelliklerini doğrudan etkiler. Seçilen keçiboynuzları üretim hattına alınarak taş, toprak, dal ve diğer yabancı maddelerden ayrılır. Böylece ekstraksiyon işlemine uygun, kontrollü bir hammadde hazırlanır.





Temizlenen meyveler, ekstraksiyon verimini artırmak amacıyla uygun boyutlarda kırılır veya parçalanır. Parçalama sayesinde keçiboynuzunun suyla temas yüzeyi artırılır ve meyvenin suda çözünebilen doğal bileşenlerinin ekstraksiyon ortamına geçişi kolaylaştırılır. Parçalanmış keçiboynuzu belirlenen proses koşullarında suyla temas ettirilir. Bu aşamada keçiboynuzunda bulunan suda çözünebilen doğal bileşenler sıvı faza geçirilir. Bu aşama Carob Extract üretiminin temelini oluşturur.

Keçiboynuzunda doğal olarak bulunan D-pinitol de suda çözünebilen bileşenlerden biri olduğundan, uygun ekstraksiyon koşullarında elde edilen ekstraktın içerisinde bulunabilir. Ancak nihai D-pinitol miktarı kullanılan hammaddenin özelliklerine ve üretim prosesine bağlı olarak değişir.





Ekstraksiyon tamamlandıktan sonra sıvı ekstrakt, meyve posası ve çözünmeyen partiküllerden ayrılır. Kontrollü filtrasyon sayesinde daha temiz ve homojen bir ekstrakt elde edilir. Filtrasyon sonrasında elde edilen ekstrakt, ürünün hedeflenen kuru madde veya konsantrasyon değerine ulaşması için kontrollü şekilde yoğunlaştırılabilir. Bu işlem sırasında proses koşulları ürünün istenen özelliklerine göre belirlenir.

B2B kullanıma yönelik Keçiboynuzu ekstrakt ürünlerinde ürünün belirlenen teknik özelliklere uygunluğu kontrol edilir. Ürünün kullanım amacına göre kuru madde, Brix, pH, mikrobiyolojik özellikler ve belirli bileşenlerin miktarları analiz edilebilir. D-pinitol açısından belirli bir spesifikasyon talep edilmesi durumunda, laboratuvar analizleriyle doğrulanan değerler ürün teknik dokümantasyonunda belirtilir. Son kontrolleri tamamlanan Keçiboynuzu ekstraktı, ürünün formuna ve müşterinin ihtiyaçlarına uygun ambalajlara doldurulur. B2B taleplere göre farklı ambalaj ve sevkiyat seçenekleri değerlendirilebilir.





Keçiboynuzu Ekstraktı'nda D-Pinitol

Keçiboynuzu, doğal olarak D-pinitol içeren önemli bitkisel hammaddelerden biridir. D-pinitol, keçiboynuzunun doğal bileşenleri arasında yer alan ve suda çözünebilme özelliği sayesinde uygun ekstraksiyon koşullarında meyveden elde edilen sıvı ekstraktın içerisine geçebilen bir bileşendir. Bu nedenle keçiboynuzunun kontrollü sulu ekstraksiyonu ile elde edilen Carob Extract, doğal olarak D-pinitol içeren bir hammadde olarak değerlendirilebilir.

Ekstraksiyon sırasında kullanılan hammadde miktarı, su oranı, sıcaklık, işlem süresi ve devamındaki konsantrasyon gibi üretim parametreleri, elde edilen ekstraktın genel bileşen profilini etkileyebilir. Konsantrasyon işlemiyle ekstrakt içerisindeki çözünür kuru maddelerin miktarı artırılabilirken, ürünün nihai D-pinitol içeriği ise kullanılan keçiboynuzunun özellikleri ve uygulanan üretim prosesine bağlı olarak değişiklik gösterebilir.

Bu nedenle Carob Extract ile standardize veya yüksek saflıkta D-pinitol aynı ürün olarak değerlendirilmemelidir. Carob Extract, keçiboynuzundan elde edilen ve D-pinitolün yanı sıra hammaddenin diğer doğal çözünür bileşenlerini de içerebilen kompleks bir bitkisel ekstrakttır. Belirli bir D-pinitol oranının hedeflendiği uygulamalarda ise ürünün ilgili spesifikasyona göre analiz edilmesi ve elde edilen değerin laboratuvar sonuçlarıyla doğrulanması gerekir.

D-pinitol açısından daha yüksek konsantrasyona sahip özel hammaddelerin elde edilmesi hedeflendiğinde, temel ekstraksiyon sürecine ek olarak ayırma, konsantrasyon ve gerektiğinde saflaştırma veya standardizasyon işlemleri uygulanabilir. Bu tür ürünlerde hedeflenen D-pinitol oranı, üretim prosesinin ve ürün spesifikasyonunun önemli bir parçasını oluşturur.

Carob Türkiye olarak Carob Extract'ı gıda üreticileri, hammadde tedarikçileri, distribütörler ve farklı endüstriyel uygulamalar için B2B hammadde olarak sunuyoruz. Ürünün teknik özellikleri, kullanım amacı ve talep edilen bileşen profiline göre değerlendirilebilir. Özellikle D-pinitol içeriğinin önemli olduğu uygulamalarda, ürünün analiz değerleri ve teknik spesifikasyonları esas alınarak uygun hammadde seçimi ve tedarik süreci planlanabilir.

İletişim

CAROB TÜRKİYE

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

Telefon: 0242 517 40 45

E-posta: info@carobturkiye.com

Web: www.carobturkiye.com

Ürün sayfası için okutun

Bilgiler tanıtım amaçlıdır. Güncel teknik föy, numune ve teklif için bizimle iletişime geçin.