

GEA Vaculiq – nowoczesny, wydajny i gwarantujący wysoką jakość system tłoczenia warzyw i owoców

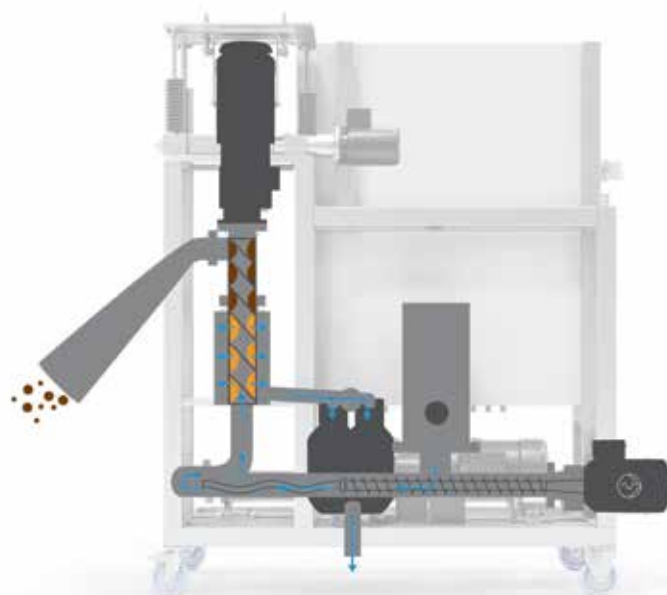
W tym roku GEA wprowadza nową technologię – innowacyjny system tłoczenia – Vaculiq, który zapewnia doskonałą efektywność, chroniąc przy tym smak owoców i warzyw oraz ich cenne składniki. Rozwiązanie może być wykorzystywane m.in. przy wyciskaniu soków, produkcji koktajli, musów, przecierów oraz innych przetworów.

Próżniowy filtr spiralny GEA Vaculiq nadaje się do prawie wszystkich rodzajów owoców i warzyw, zapewniając najwyższą jakość soku dzięki technice delikatnej separacji w środowisku beztlenowym, przy maksymalnym zachowaniu składników odżywczych, m.in. witamin, czy związków fenolowych.

Najnowocześniejszy próżniowy system tłoczenia GEA Vaculiq to wyjątkowe rozwiązanie. Zajmujące małą przestrzeń urządzenie (powierzchnia około 2 palet) oferuje efektywne tłoczenie rozmaitych owoców i warzyw za pomocą podciśnienia. Podczas prób uzysk wyosił średnio 75%.

Metoda ta gwarantuje wyjątkową jakość produktów, chroni bowiem cenne składniki odżywcze roślin i witaminy przed tlenem z atmosfery, zapewniając nie tylko świeży smak, ale także zdrowe składniki i naturalne, bardzo intensywne kolory produktów.

GEA Vaculiq składa się z mobilnego, gotowego do użycia urządzenia z systemem próżniowym o wydajności od 1000 do 3000 kilogramów na godzinę. Konstrukcja ślimaka podającego i rozmiarów sit są do siebie dobrane w zależności od surowca i żądanej specyfikacji produktu; rozwiązanie takie zapewnia optymalną pracę na każdym produkcie.



GEA Vaculiq – ZASADA DZIAŁANIA

1. Pompa waporowa podaje całe lub rozdrobnione owoce do cylindra,
2. Sok jest odsysany za pomocą podciśnienia poprzez perforowany cylinder,
3. Wytłoki są wyrzucane na zewnątrz cylindra za pomocą ślimaka,
4. Próżniowa pompa perystaltyczna utrzymuje próżnię i odbiera sok,
5. Wytłoki są wyrzucane grawitacyjnie na zewnątrz układu.



Technologia Vaculiq otrzymuje wysokie oceny niezależnych instytutów badawczych. Testy pilotażowe przeprowadzono z sukcesami w ośrodkach w Niemczech i w Holandii. Pierwszy test w Hochschule Geisenheim University (Instytucie Analizy Wina i Badań nad Napojami w Niemczech), który ma bogate doświadczenie w przetwarzaniu marchwi i konserwacji karotenoidów w fazie wyciskania, pokazał, że Vaculiq pozwala na osiągnięcie wyższego stopnia uzysku. Testy z musuem truskawkowym pokazały z kolei, że dzięki próżniowemu filtrowi spiralnemu, który zapewnia lepszą ochronę przed utlenianiem, enzymatyczne brązowienie owoców jagodowych jest wyeliminowane.

Testy prowadził także Food Pilot (centrum zastosowań i analiz założone przez Flanders' FOOD i Flamandzki Instytut Badawczy ds. Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności ILVO). Badania z systemem Vaculiq były częścią projektu badawczego skupiającego się na przetwarzaniu owoców pestkowych do produktów o wysokiej wartości dodanej. Jego celem było opracowanie bogatego w składniki odżywcze produktu spożywczego opartego na produktach ubocznych pochodzących z przemysłu, uprawy i przetwórstwa owoców pestkowych.

W wyniku testów wykazano, że przy użyciu systemu Vaculiq możliwe jest otrzymywanie nie tylko jasnych i klarownych soków, ale także cenionych przez konsumentów produktów, zawierających więcej składników odżywczych. Badania pokazały, że sok jabłkowy wyprodukowany przy wykorzystaniu nowoczesnej technologii GEA był bogatszy w związki fenolowe, co lokuje produkt na wyższej półce i umożliwia zwiększenie rentowności. Próżniowy system tłoczenia GEA Vaculiq jest idealnym rozwiązaniem zarówno dla produktów mętnych o wysokiej lepkości, jak i soków klarownych.

Klienci często mają problemy ze stabilnością mętności; zawieszony w sokach mętnych cząsteczki owoców wymagają stabilizacji. Jednak system GEA Vaculiq daje sobie radę i z tym wyzwaniem, wytwarzając produkty o wysokiej lepkości za pomocą elastycznych wkładów sitowych, co oznacza, że zawiesina w soku pozostaje stabilna.

Firmom zainteresowanym najnowszą, niezwykle wydajną i innowacyjną technologią Vaculiq GEA oferuje możliwość testowania urządzeń na produktach klientów w ich zakładach. Rusza program **TRY&BUY**, dzięki któremu można bez zobowiązań wypróbować urządzenie we własnym zakładzie przez okres 3 miesięcy. Możliwe są również krótsze próby na surowcu klienta dostarczonym do naszego centrum testowego w Oelde.

Zapraszamy do kontaktu:

Mateusz Dyl

Tel. +48 605 999 123

[GEA Westfalia Separator Polska Sp. z o.o.](#)

Łopuszańska 95 | 02-457 Warszawa

Tel. +48 22 456 74 85

Infolinia serwisowa +48 725 258 258



GEA Vaculiq – wyjątkowa technologia dla wyjątkowych produktów

Unikalne tłoczenie warzyw i owoców bez dostępu tlenu



- maksymalna ochrona witamin i polifenoli
- wyjątkowo intensywne kolory
- niesamowicie świeży smak
- patent GEA Westfalia Separator