

Уважаемые Дамы и Господа,

Малина – один из самых притязательных продуктов, подвергаемых индивидуальной шоковой заморозке по причине необыкновенной хрупкости в замороженном состоянии. Дожди во время сборки урожая и механическая сборка еще больше ухудшают состояние ягоды перед заморозкой.



При заморозке на ОктоФрост™ достигаются прекрасные показатели для перезревших и сложных продуктов. ОктоФрост™ дает наибольший выход первоклассной ягоды и, соответственно, меньшее количество сдавленной или пульпированной ягоды, чем на традиционных конвейрных установках шоковой заморозки. На американском рынке вообще принято обрызгивать ягоду хлорированной водой перед заморозкой для увеличения выхода продукта, что соответствует требованиям здравоохранения США.

Один из наших потребителей, имеющих опыт работы с установкой ОктоФрост™, очень хорошо выразился:” Мы запускаем в ОктоФрост™ мармелад и получаем на выходе индивидуально замороженные ягоды малины”. Это, конечно, не совсем правда, но наверняка дает представление о возможностях туннеля.

На фотографии представлено идеальное состояние малины сорта Туламин на выходе при заморозке на ОктоФрост™. 5-10% процентов ягоды - в идеальном состоянии и 3,5% - немного помятой. Другие сорта малины такие, как Микер и Херитаж замораживаются с таким же результатом и показателями.

См. видео на нашем сайте www.iqf.se, нажмите ”Видео” и выберите ягоды.

Если Вы заинтересованы в заморозке малины или других продуктов, не сомнивайтесь и связывайтесь с нами.

IQF FROST
Рубен Ларссон
Управляющий Директор
Швеция
info@iqf.se
www.iqf.se