

Procesado de vegetales y fruta

Soluciones innovadoras



Atender las nuevas necesidades, estar a la vanguardia de la técnica y del diseño, la innovación continua, son las señas de identidad de Urtasun, empresa líder en fabricación de maquinaria para el tratamiento, envasado, conservación, de vegetales y frutas, con más de 50 años de experiencia en el sector.

La estacionalidad de la actividad de las industrias de elaborados vegetales hace que sea de vital importancia la aplicación de la más alta tecnología, para lo que un material como el acero inoxidable es su principal aliado. Una de las razones por las que es utilizado en el procesado de alimentos, es la necesidad de mantener un adecuado estado de higiene. El acero inoxidable es un material fácil de limpiar, la ausencia de poros imposibilita que aparezcan bacterias u

otros microorganismos que se adhieran y sobrevivan. Con el propósito de promocionar la inocuidad alimentaria, a través de la mejora del diseño y la ingeniería higiénica en todos los aspectos del procesado de alimentos, Urtasun se incorporó a EHEDG (European Hygienic Engineering & Design Group), cuya misión es facilitar la producción segura de alimentos proporcionando criterios como una autoridad en ingeniería y diseño higiénicos para los alimentos elaborados o importados en Europa.

En las instalaciones donde la maquinaria está en contacto directo con los alimentos, el material es el acero inoxidable AISI 304 o AISI 316 según el tipo de fruta u hortaliza que se vaya a manipular, y según las condiciones de temperatura y tratamiento. Los equipos que diseña y

fabrica Urtasun destacan por su durabilidad, rendimiento, consumo equilibrado y óptimo tratamiento del producto.

En este reportaje, nos centramos en la fase de escaldado, consistente en un tratamiento térmico que se aplica al producto previo a otros procesos y cuyo principal objetivo, es reblandecer los tejidos, eliminar el aire ocluido, conservar el color, inactivar enzimas, mejorar la textura del producto para favorecer su posterior envasado y así, mejorar su calidad final. Generalmente, existe una fase posterior de enfriado para evitar los procesos de sobrecoCCIÓN y aceleración de la descomposición de la materia prima. Es una operación que debe ser cuidadosa, es decir, muy controlada en cuanto al nivel de temperatura y período de aplicación.





Vegetable processing machinery

The seasonal nature of the activity of the industries dedicated to process vegetables and fruits, makes vital the application of the most modern technology. Stainless steel is the perfect ally for this purpose. It is easy to clean and the absence of porosity on its surface prevents the growth of bacteria.



Urtasun is a company specialised in the design and manufacture of the most advanced and innovative fruit and vegetable processing machinery. This equipment stands out for its durability, high performance, balanced consumption and optimal product processing. Depending on the kind of vegetable or fruit is going to be processed, its temperature condition and the specific treatment, austenitic AISI 304 or AISI 316 will be employed. Committed to promote hygiene during the processing and packing of food products, Urtasun is member of the European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG), a consortium that enables safe food production by providing guidance as an authority on hygienic engineering and design (www.ehedg.org).

On this occasion, the article focuses on blanchers that are mechanically designed to comply with strict hygiene criteria and are also easy to clean manufactured with stainless steel AISI 316.



MATERIAL :

Acero inoxidable AISI 304 y 316
fabricado por Acerinox Europa
y suministrado por INOXCENTER

FUENTE / SOURCE :

Urtasun Tecnología Alimentaria
www.urtasun.com