

Proyecto: FABRICA ELABORADORA DE JUGOS CITRICOS NATURALES, CONCENTRADOS Y ACEITES ESENCIALES "PINDAPOY" S.A.".

Autores: Teira, Gustavo Adolfo – Bonato, Patricia Isabel.

Clasificación: Bebidas analcohólicas.

Resumen

La empresa PINDAPOY S.A., formada por capitales argentinos, está dedicada a la producción, comercialización e industrialización de la fruta cítrica en sus diversas especies y variedades, con excepción de lima y kunquats (quinotos). Para el desarrollo de sus actividades dispone de plantaciones, plantas de empaque y dos fábricas industrializadoras de frutas.

En lo que respecta a la industrialización de jugos, la empresa, siempre en la búsqueda del mejor nivel tecnológico, a incorporado a su fábrica de jugos un evaporador "Taste" de Gulf Machinery Co., con capacidad de 9.000 kgr/hr de agua, de 5 efectos y con una unidad de recuperación de aromas; además se instalaran nuevos equipos de filtrado y centrifugación; así también se encuentra en funcionamiento una máquina extractora de aceites esencial que procesa la fruta entera, la misma pertenece a la firma Brown International Corporation; en Concordia se instalarán dos máquinas de similares características de capacidad para 25 Tn/hr de fruta.

En las industrias de jugos cítricos, después de la fase de exprimido de la fruta, se obtiene el llamado subproducto bruto, el más importante en cantidades que se produce en esta industrialización. Estos desechos, compuestos por la cáscara, pulpa y semillas de los citrus, constituyen un buen alimento para el ganado, pero tienen el inconveniente de que fermentan rápidamente, lo que impide su almacenamiento, de aquí que se prefiere procesarlos. De esto se deduce que este subproducto es una fuente de aprovechamiento útil y rentable. Además, procesándolo, se resuelve el problema de la acumulación de grandes cantidades de residuos en las industrias de jugos cítricos.

El proceso general que se lleva a cabo en la planta elaboradora de jugos cítricos naturales, concentrados y aceites esenciales es el siguiente:

- Recepción y Empaque de la materia prima
- Extracción del jugo
- Tamizado y Centrifugación
- Concentración del jugo
- Extracción de aceites esenciales

Palabras claves: capitales argentinos, industrialización de jugo cítrico, reducción de residuos, Pindapoy S.R.L., Concordia.

Diagrama de flujo del proceso

