

Proyecto: APLICACION DEL PROCESO DE DEBITTERING EN LA OBTENCION DE JUGOS CITRICOS.

Autores: Alasino, Graciela – Candido, Roxana – Rebord, Viviana.

Clasificación: Bebidas analcohólicas.

Resumen

Generalmente los jugos de frutas cítricas contienen entre 10% y 15% de azúcar, al concentrarlo, hasta valores comerciales, se logra su estabilidad microbiológica y se facilita su transporte y almacenamiento.

Los jugos concentrados se comercializan turbios y clarificados. A los jugos turbios, es necesario proteger la pectina contra la acción de las enzimas pectinolíticas, esto se consigue con un tratamiento térmico apropiado. Por el contrario, cuando se desea un jugo claro, es indispensable eliminar la pectina.

En la obtención de los jugos turbios y clarificados por métodos *no tradicionales* vemos la aplicación de un proceso denominado comercialmente "DEBITTERING". Este proceso es una combinación de tecnologías de membranas semipermeables (ultrafiltración) y resinas de adsorción. Las membranas se utilizan para la separación de pulpa y pectina; las resinas para la adsorción de componentes como; limonina, naringina, ciertos bioflavonoides y compuestos fenólicos que son los responsables de alteraciones en el aroma, olor, pulpa y nutrientes en los jugos cítricos.

El proceso de Debittering tiene algunas ventajas sobre el tradicional:

- No altera la calidad natural del fruto.
- Incrementa la eficiencia del contenedor.
- No altera la turbidez (cloud) de los jugos.
- Posibilidad de automatización.

De acuerdo a los factores que se han analizado con respecto a la ubicación de la planta, la misma se instalará en el Parque Industrial de la ciudad de Concordia.

Palabras claves: jugos cítricos, debittering, Parque Industrial, Concordia.

Diagrama de flujo del proceso

Método tradicional



Debittering

