

Διαδικασία Παραγωγής



1 Κρυστάλλινο, πεντακάθαρο νερό.

Το νερό, αφού γίνει η κατάλληλη επεξεργασία, ελέγχεται για την καθαρότητα και διαλύεται.

2 Δεξαμενές Χυμών.

Ο χυμός των φρούτων καθαρίζεται, συμπυκνώνεται και αφού ελεγχθεί αποθηκεύεται σε δεξαμενές.

3 Παρασκευαστήριο.

Στο παρασκευαστήριο γίνεται η ακριβής μέση νερού και χυμού, αφού προηγουμένως γίνει έλεγχος για τα θρεπτικά του συστατικά, την γεύση του, την οσμή και το χρώμα του.

4 Παστερίωση.

Στο μηχάνημα αυτό ο χυμός παστεριώνεται για 30 δευτερόλεπτα στους 93° βαθμούς Κελσίου. Με αυτό το τρόπο από το τελικό προϊόν απομακρύνονται τυχόν μικροοργανισμοί και είναι πλέον έτοιμο να συσκευασθεί.

5 Γεμιστική μηχανή Tetra-Pack.

Στο μηχάνημα αυτό γίνονται παράλληλα πολλές εργασίες. Εδώ αρχίζει πλέον το πρόγραμμα της συσκευασίας, η αποστείρωση του ασηπτικού θαλάμου, η τροφοδοσία του μηχανήματος με καρτί σε ρολά, το ζετύλιγμα του καρτιού, η εκτύπωση ημερημηνίας παραγωγής, η κόλληση της βοηθητικής λαβίδας (strip), η αποστείρωση του καρτιού, η μαρφοποίηση του καρτιού σε σωλήνα και η συγκόλλησή του, γέμισμα του καρτιού σωλήνα με παστερικωμένο χυμό, κατασκευή του κουτιού στο σημείο των σιγώνων, κόψιμο του κουτιού και τέλος η τροφοδοσία του κουτιού στον αναδιπλωτή για να κολληθούν τα "αυτιά" του. Σε όλες αυτές τις εργασίες γίνεται παράλληλα ηλεκτρονικός έλεγχος, ώστε ο συσκευασμένος χυμός να είναι κατάλληλος για να τροφοδοτηθεί στην υπόλοιπη "αλυσίδα" των μηχανημάτων συσκευασίας.

6 Μηχανή επικόλλησης (Καπάκι / Καλαμάκι).

Στο μηχάνημα αυτό κολλάει για την περίπτωση των συσκευασιών του λίτρου καπάκι, ενώ για τις μικρότερες συσκευασίες καλαμάκι.

7 Πακεταριστικό-Συρρικνωτικό.

Τα κουτιά με τον χυμό, σε αυτό το μηχάνημα τοποθετούνται σε κιβώτια και μετά τοποθετείται στο κάθε κιβώτιο φιλμ, για σταθερότερη μεταφορά, ευκολία αποθήκευσης και προστασία από την ακρόνη.

8 Παλλετοποίηση.

Εδώ τα κιβώτια τοποθετούνται σε παλλέτες.

9 Φορτηγό.

Τα κιβώτια φορτώνονται στα φορτηγά και κατόπιν διανέμονται στα διάφορα σημεία πώλησης.

