

# Adsorber

---



Systemy adsorpcyjne  
dla klarownych  
i mętnych  
soków owocowych

- Idealny do destabilizacji, odbarwiania, usuwania goryczki według specyfikacji produktu klienta
- Lepsza jakość produktu bez konieczności stosowania dodatków
- Niskie koszty procesu
- W pełni automatyczne systemy sterowania PLC i systemy operacyjne oparte na komputerach PC



### Zastosowanie

Adsorbery są stosowane do przetwarzania klarownych soków owocowych (głównie jabłkowych i gruszkowych) w celu zapobiegania powstawaniu zamglenia, a także do częściowej redukcji barwy.

Przy użyciu specjalnych żywic możliwe jest znaczne obniżenie poziomu patuliny i HMF. Innym głównym zastosowaniem adsorberów jest uszlachetnianie soków cytrusowych (usuwanie goryczki z soku pomarańczowego poprzez redukcję limoniny poniżej progu smaku, redukcja hesperydyny w celu zapobiegania powstawaniu zamglenia w klarownym soku cytrynowym oraz redukcja cierpkości ekstraktów ze skórek w celu poprawy smaku).

Inne specyficzne zastosowania to ekstrakcja antocyjanów jako naturalnych barwników, z soku lub wyłoków z aronii, czarnego bzu, winogron, czarnej marchwi lub ekstrakcja składników fenolowych (bioaktywnych).

### Budowa i funkcjonalność

Sok o obniżonej zawartości pulpy jest przepompowywany przez adsorbującą żywicę polimerową w stałym złożu. Wybrane składniki soku są adsorbowane na powierzchni żywicy poprzez fizyczne interakcje na poziomie molekularnym. Po wyczerpaniu polimeru sok jest usuwany z kolumny. Żywica jest regenerowana i przygotowywana do następnego cyklu wyciskania soku.

### Dane techniczne

Wydajność instalacji waha się od 500 do 50 000 l/h lub więcej, w zależności od zastosowania.

Urządzenia do pracy ciągłej.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej (dostosowaną do lokalnych przepisów).

Specjalistyczne wsparcie techniczne naszych zespołów badawczo-rozwojowych i inżynierskich.

**Bucher Unipektin Sp. z o.o.**  
Lubomirskich 1E  
37-200 Przeworsk  
Tel. +48 16 649 00 98  
info@bucherunipektin.pl  
bucherunipektin.pl

**Biuro**  
Tel. +48 16 649 00 98  
biuro@bucherunipektin.pl

### Produkty i usługi

Technologia procesowa do przetwarzania owoców i warzyw na soki, koncentraty i przeciery, do rozwiązań w zakresie warzenia piwa, do filtracji, szaf sterowniczych, zbiorników i naczyń ze stali nierdzewnej, systemy skid.

### Produkty

Linie odbioru owoców, młynki, podgrzewacze zacieru, wyparki i stacje aromatu, pasteryzatory, systemy CIP, kompletne linie, systemy skid, zbiorniki ze stali nierdzewnej.

### Usługi

Inżynieria projektowa, montaż i uruchomienie, wsparcie techniczne, oryginalne części zamienne, inspekcje, umowy serwisowe, modernizacje, szkolenia, serwis i konserwacja, szafy sterownicze, automatyka.