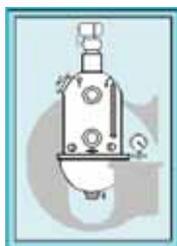


LINEA CANDITI



Ghizzoni Ettore & Figli snc
Via Pedemontana, 79 - 43010 Panocchia (PR)
Tel. 0521 635330/635340 - Fax 0521 635322
E-mail ufficio tecnico: tecnico.ghizzoni@libero.it
E-mail ufficio commerciale: commerciale.ghizzoni@libero.it

La canditura consiste nel sostituire l'acqua contenuta nel frutto con lo zucchero.

Il processo avviene per osmosi immergendo i frutti in uno sciroppo zuccherino, e richiede molto tempo se realizzato in vasche aperte.

Per velocizzare il processo di osmosi lo si fa avvenire sotto vuoto, in questo modo mentre il prodotto assorbe zucchero dallo sciroppo diminuisce la concentrazione zuccherina dello sciroppo e per ripristinarla si provvede a far evaporare parte dell'acqua.

Con questo processo si ottengono processi molto più brevi.

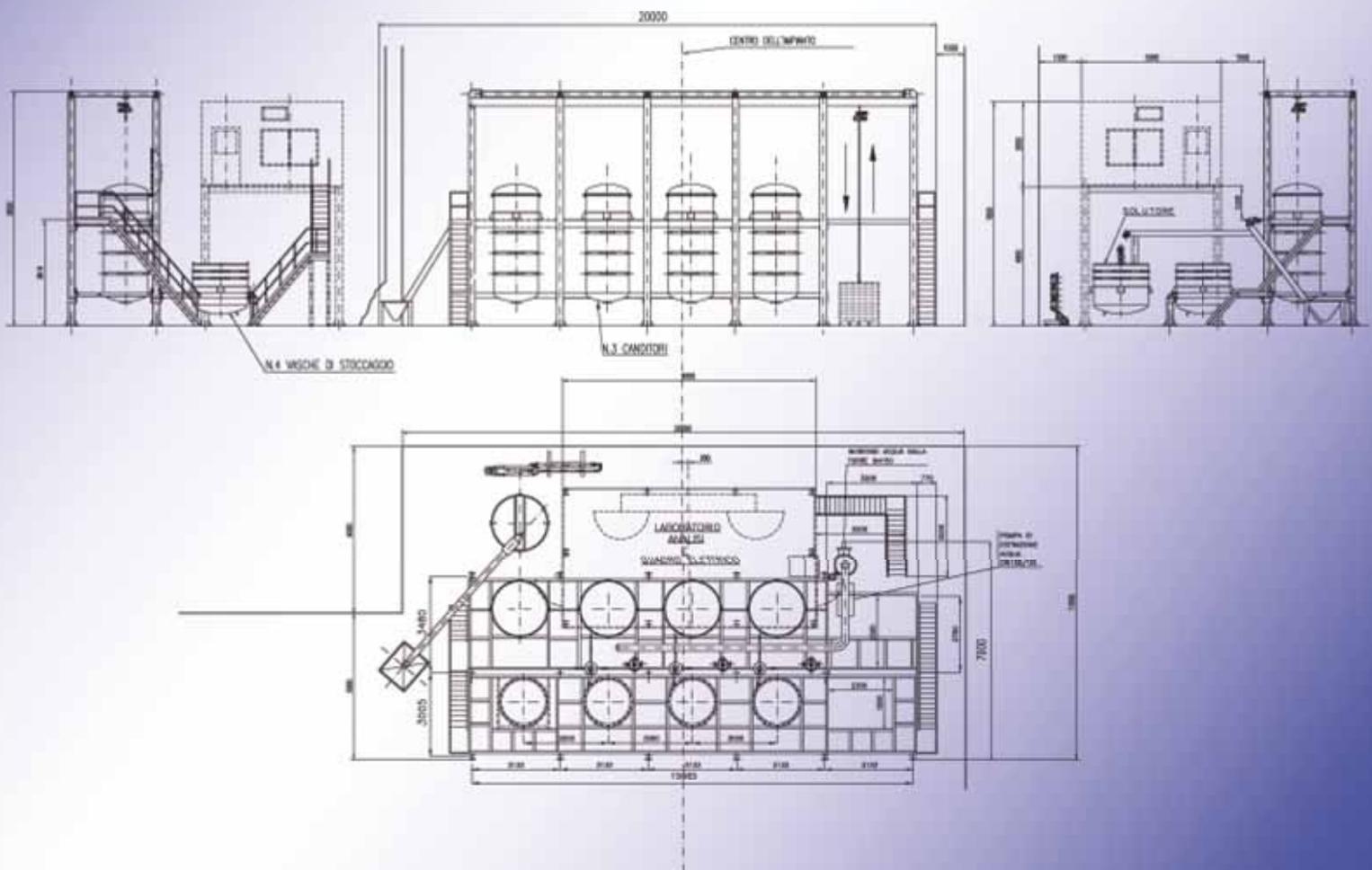
Per la preparazione dello sciroppo si utilizza un dissolutore.

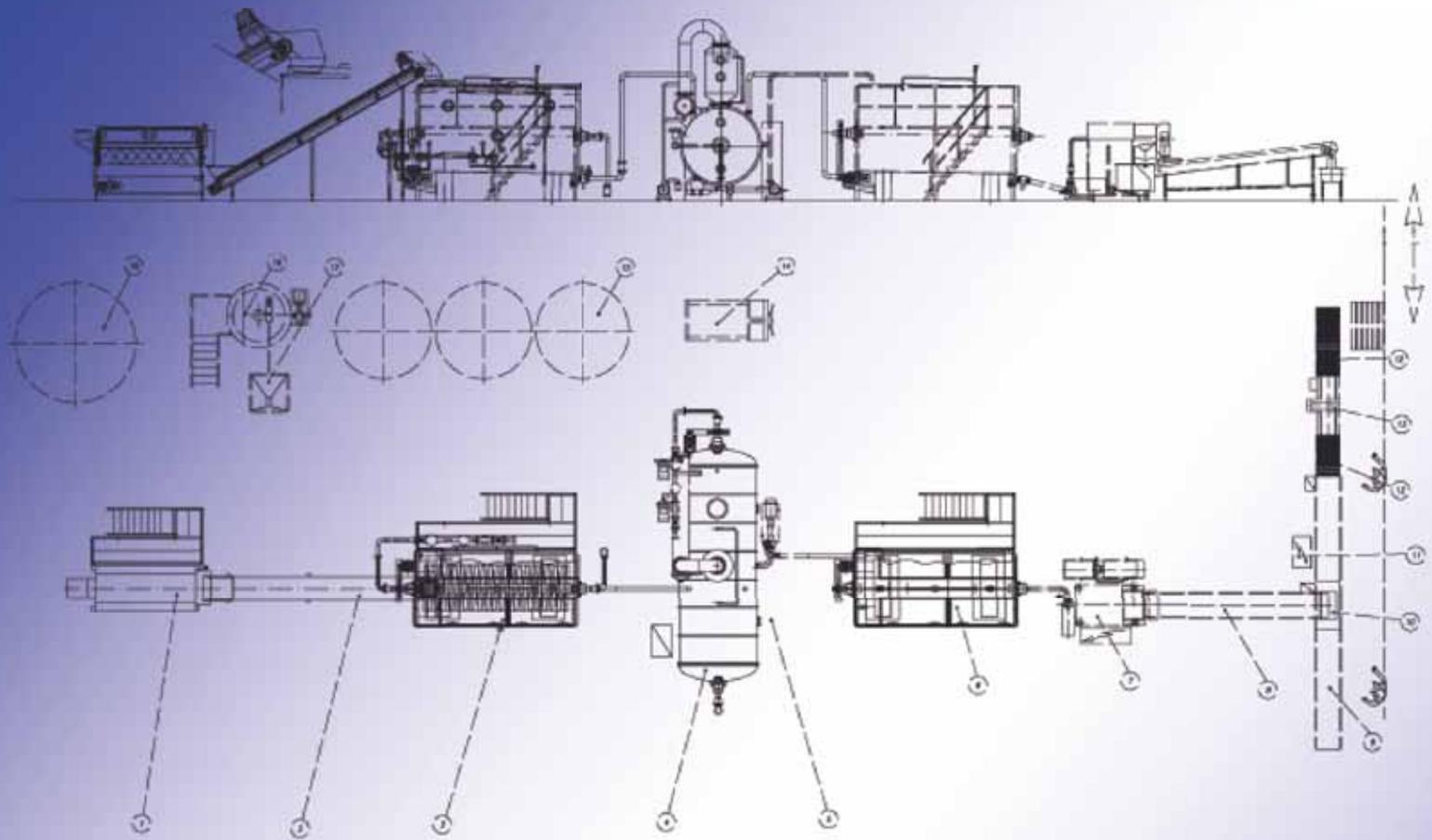
I canditori sono di due tipi: versione verticale con cesti forati (la frutta è contenuta in cesti), versione orizzontale con frutta sfusa.

Il prodotto va caricato nei canditori insieme al glucosio, durante il processo viene ripristinato il livello di glucosio che cala per evaporazione.

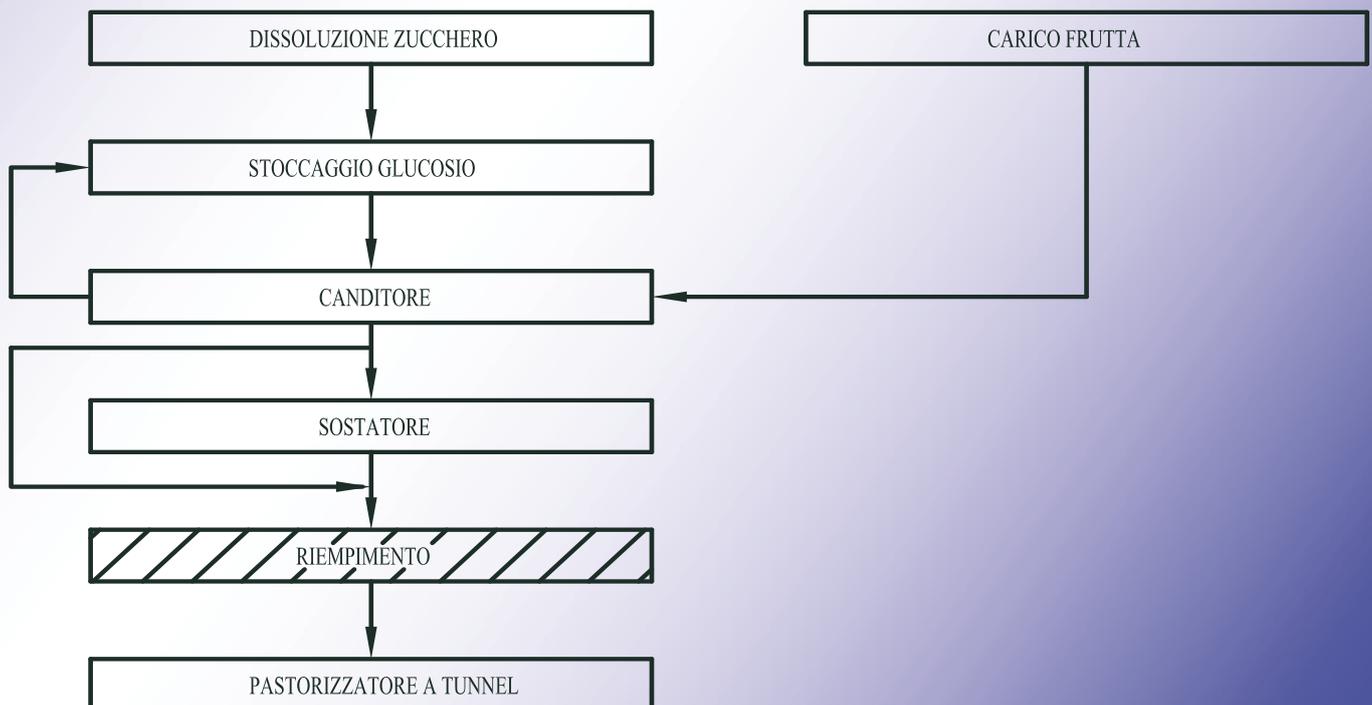
Una volta ultimato il processo, viene scaricato prima il glucosio che andrà stoccato per una successiva canditura, mentre la frutta viene inserita in vasche di sosta per il successivo riempimento.

Successivamente al riempimento si realizza la pastorizzazione in tunnel del contenitore.





LINEA CANDITI



GHIZZONI Ettore e figli s.n.c IMPIANTI PER INDUSTRIE ALIMENTARI
Tel. 0521/635330 / 635340 FAX 0521/635322
E-mail: commerciale.ghizzoni@libero.it tecnico.ghizzoni@libero.it
PANOCCHIA - PARMA - ITALY