

OFERTA

OFERTA CENTRUM PRZETWÓRSTWA PRODUKTÓW OGRODNICZYCH

Park maszynowy i technologiczny umiejscowiony w CPPO umożliwia prowadzenie prac nad zwiększaniem asortymentu znanych produktów, takich jak soki NFC, smoothie czy dżemy. Pozwala na opracowywanie technologii dla nowych, innowacyjnych produktów na bazie surowców ogrodnich (produkty premium, żywności funkcjonalnej, żywności specjalnego przeznaczenia).

Centrum Przetwórstwa Produktów Ogródniczych jest wyposażone w klasyczne linie technologiczne:

- kompletną linię do produkcji soku NFC o wydajności 150 kg/h,
- multiprocesor do produkcji puree, dżemów i galaretek,
- suszarkę komorową pracującą w trybie konwekcyjnym z możliwością wspomagania procesu promieniowaniem podczerwonym i grzaniem kontaktowym
- uniwersalną linię do mycia owoców i warzyw z systemem bubble-washer dedykowaną dla miniprzetwórni.
- urządzenie do kandyzowania i /lub odwadniania osmotycznego owoców i warzyw.
- pakowaczki dla produktów suchych, jak i płynnych w opakowania typu doypack.
- autoklaw zanurzeniowy niezbędny do utrwalania przetworów z owoców i warzyw.

Zakres działalności CPPO

- Modułowe umiejscowienie poszczególnych urządzeń przetwórczych umożliwia elastyczny dobór operacji technologicznych, a tym samym pozwala na projektowanie i wytwarzanie innowacyjnych produktów w skali półtechnicznej.
- Oferujemy opracowanie poszczególnych parametrów procesowych występujących w zaprojektowanej technologii wytwarzania innowacyjnego produktu.
- Przyjmujemy zlecenia wykonania badania lub produkcji przetworów z surowca dostarczonego przez klienta.

- Oferujemy możliwość skorzystania z wybranej linii technologicznej lub urządzenia w obecności pracownika naukowego lub technicznego w CPPO.
- Obiekt jest wyposażony w magazyny półproduktów i wyrobów gotowych z możliwością sterowania i kontrolowania warunków symulowanego obrotu towarowego, dzięki czemu CPPO oferuje przeprowadzenie badań przechowalniczych z monitorowaniem zmian jakościowych produktów gotowych.
- Centrum posiada także dział badań sensorycznych i konsumenckich ukierunkowany na badania preferencji konsumentów w odniesieniu do innowacyjnych przetworów z owoców i warzyw.
- Oferujemy również szeroki zakres analiz jakości fizykochemicznej i bezpieczeństwa żywności realizowane w laboratoriach Pracowni Przetwórstwa i Oceny Jakości Owoców i Warzyw
- Wykonujemy obliczenia do tabeli energetycznej i wartości odżywczej do etykiety produktów spożywczych.

Jesteśmy ukierunkowani na współpracę w ramach projektów krajowych i międzynarodowych w obszarze przetwórstwa owoców i warzyw.