

## MODERNÍ MEMBRÁNOVÉ TECHNOLOGIE VE VÝROBĚ OVOCNÝCH ŠŤÁV A MOŠTŮ

Společnost MemBrain s.r.o. uvádí na trh nové typy zařízení určené k výrobě ovocných šťáv a moštů:

1. **Cross-flow filtrace pro zajištění mikrobiologické stability**
2. **Elektrodialýza pro zajištění změny pH**

### 1. ZAJIŠTĚNÍ MIKROBIOLOGICKÉ STABILITY

Mikrobiologická stabilita ovocných šťáv a moštů je zajištěna procesem „**cross-flow filtrace**“, který nahrazuje tradiční křemelinové a deskové filtrace. Ve výrobním procesu se používá zejména jako **koncová filtrace před lahvováním, případně pro čiření za účelem zastavení kvašení** při zachování organoleptických vlastností.

#### VÝHODY CROSS-FLOW FILTRACE

1. Zajištění 100% mikrobiologické stability - eliminace kvasinek a bakterií
2. Odstranění zákalu a pevných částic a zajištění kvality vyčištěného produktu
3. Zjednodušení a urychlení procesu filtrace, úspora času, energie a provozních nákladů
4. Automatizace provozu včetně zpětného proplachu, jednoduchý řídicí systém
5. Možnost sanitace teplou vodou a chemického čištění
6. Mobilita

### 2. ZAJIŠTĚNÍ ZMĚNY pH

Použitím **procesu elektrodialýzy (ED)** lze dosáhnout úpravy pH ovocných šťáv a moštů bez nutnosti přídavku chemikálií. Úpravou pH je možno dosahovat lepších organoleptických vlastností např. poměru sladkosti a kyselosti nápoje. Úpravu pH lze provést oběma směry s minimálním krokem 0,05 jednotky pH. Ostatní organoleptické vlastnosti zůstávají zachovány a produkt lze stále považovat za 100 % přírodní bez přídavku cukrů, konzervantů a barviv.

#### VÝHODY PROCESU ED

1. Eliminace použití chemikálií ve výrobním procesu
2. Zlepšení organoleptických vlastností
3. Automatizace procesu, jednoduchý řídicí systém
4. Možnost chemického čištění
5. Mobilita

