

Conozca nuestras soluciones para el procesamiento del açaí.



Açaí, la superfruta brasileña

Línea de Procesamiento de Açaí



LÍNEA DE PROCESAMIENTO DE AÇAÍ

Esta línea se desarrolló para mejorar los métodos de procesamiento tradicionales, con el objetivo de aumentar el rendimiento de extracción, mejorar la calidad del producto final y reducir la mano de obra. Todo esto es posible gracias al desarrollo de nuevos equipos que transforman el proceso tradicional en un proceso continuo y automatizado.

Capacidades de línea*	1.000Kg/h	3.000Kg/h	5.000Kg/h	10.000Kg/h
-----------------------	-----------	-----------	-----------	------------

*Fruta en entrada





RECEPCIÓN | LAVADO | SELECCIÓN

- **Separador de hojas y ramas de alta eficiencia para açai:** Normalmente, el açai llega la planta de procesamiento con restos de ramas y paja. Los residuos no deseados deben separarse antes de que la fruta entre en la sala blanca de procesamiento. El sistema consta de un cilindro giratorio inclinado y un ventilador de alta capacidad que separa la paja del açai mediante una acción combinada.
- **Lavadora:** La fruta se lava por inmersión en agua, con agitación, mediante aire impulsado por un ventilador centrífugo. La lavadora está equipada con un dispositivo para separar las impurezas flotantes de la fruta. Tras la limpieza, el sistema cuenta con una sección de clasificación con capacidad para cuatro a seis operarios, según la capacidad de la línea.



A large industrial machine with multiple parallel conveyor belts, likely used for processing fruit. The machine is made of metal and has a complex structure with various rollers and guides. The background is a light blue gradient.

MACERACIÓN CONTINUA

Desde la recepción, el lavado y la selección de la materia prima, todo el proceso se lleva a cabo de forma continua, incluyendo la maceración y la dosificación de agua durante la fase de extracción. Todos los equipos cuentan con control de velocidad mediante variadores de frecuencia para garantizar la consistencia del proceso, evitando así la escasez y el exceso de producto.

- **Escaldado y Maceración:** Este grupo realiza el escaldado y la maceración continuos y perfectos de la fruta. El proceso de maceración mejora significativamente el rendimiento de la extracción, la siguiente etapa del proceso, al controlar el tiempo de permanencia en el agua y su temperatura.



A large industrial machine for fruit processing, featuring a long inclined conveyor belt leading up to a complex system of rollers and sieves. The machine is constructed from stainless steel and has a blue electric motor. The background is a soft, out-of-focus sky.

EXTRACCIÓN

- **Sistema de Extracción de 3 Etapas:** La despulpadora y refinadora de tres fases fue desarrollada para garantizar la máxima extracción de fruta, con eficiencia y practicidad en cada etapa del proceso. El equipo consta de tres módulos independientes, cada uno con una función específica. La primera etapa consiste en el despulpado, donde la pulpa se separa del hueso y la cáscara mediante tamices con orificios más grandes. En la segunda etapa, la pulpa pasa por tamices más finos que la refinan, eliminando cáscaras, fibras y otras impurezas para obtener un producto más uniforme. La tercera etapa lava los residuos de la etapa anterior, asegurando el máximo aprovechamiento. La transferencia de producto entre módulos se realiza por gravedad, lo que garantiza un proceso continuo y eficiente.





PASTEURIZACIÓN | ENVASADO

- **Línea de pasteurización y enfriamiento:** Tras la extracción, se obtiene un producto completamente homogéneo y estandarizado. El pasteurizador tubular TFM está totalmente automatizado y es la solución más avanzada para el tratamiento térmico de la pulpa de açaí, garantizando la calidad, la seguridad alimentaria y la preservación de sus propiedades naturales. El sistema consta de cuatro etapas principales: calentamiento, mantenimiento, enfriamiento con agua industrial y enfriamiento final con agua enfriada. Gracias al control automático por PLC y a una interfaz táctil intuitiva, todos los ciclos (producción, desinfección y esterilización) se gestionan de forma fácil y segura. Equipado con válvulas sanitarias automáticas, sensores de temperatura y un completo registro de datos, el sistema también ofrece acceso remoto para ajustes y asistencia técnica remota. Tras la pasteurización, la pulpa de açaí puede envasarse congelada, manteniendo su calidad y frescura para su almacenamiento y transporte.



TROPICALFOOD

MACHINERY



TROPICAL FOOD MACHINERY S.R.L.

Via Stradivari, 17 - 43011 Busseto
Parma - Italia
Tel +39 0524 91886
info@tropicalfood.net
www.tropicalfood.net



TROPICAL FOOD MACHINERY LTDA

Av. das Quaresmeiras, 201 - Distrito
industrial Pouso Alegre - MG - Brasil
CEP: 37556-833
Tel +55 (35)2102-4300
info@tropicalfood.com.br
www.tropicalfood.com.br

