

The production lines for the preparation of fruit juices, nectars and creams use as a raw material the fruit cream, which, in the case of the nectar, is mixed with a sugar syrup, deaerated, homogenized and pasteurized before being filled in glass or plastic bottles or in carton packs.

On the contrary, for the juice the fruit cream is not mixed with the syrup, but it is only deaerated, homogenized, if necessary, and heat treated to guarantee its preservation before being packaged.

Otherwise, the fruit creams could be refined, homogenized, heat treated and packaged only.

Basically, those production lines are composed of the following units:

- * *storage*
- * *mixing*
- * *deaeration*
- * *homogenization*
- * *pasteurization*
- * *sterilization*
- * *packaging or filling*

Las líneas para la preparación de zumos, néctares y cremas de fruta utilizan como materias primas: la crema de fruta, la cual en el caso del néctar, se mezcla con un almíbar, es desaireado, homogeneizada y pasteurizada antes de ser envasadas en botellas de vidrio, plástica o cartones.

El zumo, al contrario del néctar, no se mezcla con el almíbar, pero es solamente desaireado, homogeneizado si es necesario, tratado térmicamente para garantizar una conservación en el tiempo antes de ser envasado.

Las cremas de fruta sin embargo, están refinadas, homogeneizadas, tratadas térmicamente y envasadas.

Las varias líneas de elaboración están constituidas en general por las unidades siguientes:

- * *Almacenamiento*
- * *Mezcla*
- * *Desaeración*
- * *Homogeneización*
- * *Pasteurización - esterilización*
- * *Envasado*

