

Jams and marmalades could be produced from frozen fruits, fruit cream or fresh fruits. In this area we can set up laboratories for the production of jams prepared both at ambient pressure or under vacuum. In the latter case we obtain a better quality of the end product.

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

- * *washing*
- * *selection*
- * *refining*
- * *mixing*
- * *cooking at ambient pressure or under vacuum*
- * *pasteurization*
- * *packaging*

Las confituras y las mermeladas pueden ser producidas a partir de fruta congelada entera o en trozos, o también a partir de cremas de frutas. En este sector podemos disponer laboratorios donde la producción de la confitura esta hecha en atmósfera o al vacío. En este último caso obtenemos una mejor calidad del producto acabado.

Los laboratorios de preparación están compuestos por las unidades siguientes:

- * *Lavado*
- * *Selección y elaboración*
- * *Refinado*
- * *Mezcla*
- * *Cocción en atmósfera o en vacío*
- * *Pasteurización*
- * *Envasado*

