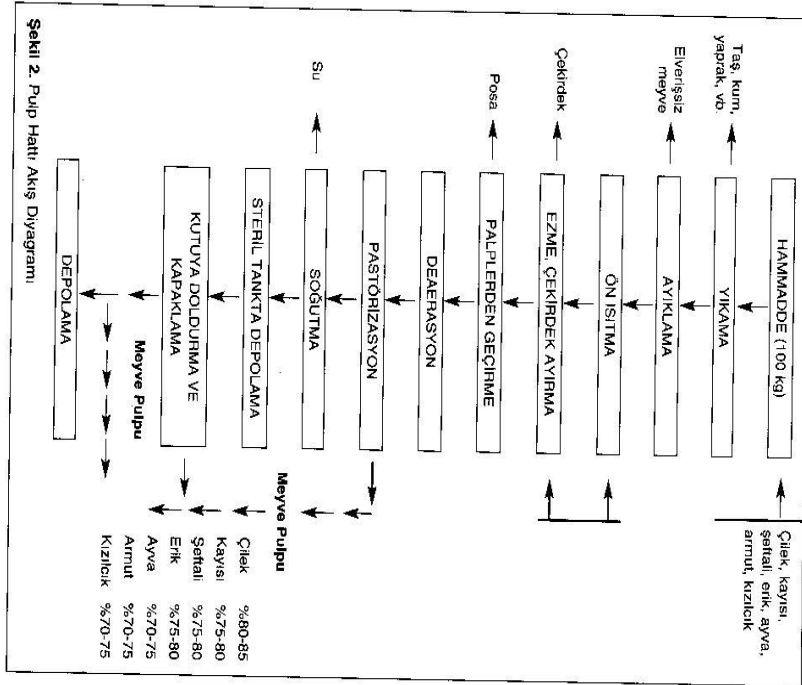


2. PULP HATTI

Bu hattı diğer hatlardan ayıran temel farklılık, meyve pulpunun palper denilen elekli sisteminden geçirilerek elde edilmesi ve elde edilen meyve pulpunun durutulmaksızın ve çoğunlukla konsantre edilmeksizin depolanmasıdır.

Bu hatta ilişkin genel akış diyagramını Şekil 2'de verilmiş olup, uygulanan işlemler sırası ile aşağıda özetlenmiştir.



2. PULP HATTI

a- Hammadde: Çilek, şeftali, kayısı ve erik yalnızca bu hatta işlenen meyvelerdir. Son yıllarda beslenme açısından nektar tip meyve suyu işlemeye yönlendiğinden armut ve ayva da daha çok bu hatta işlenmektedir. Bu hatta çok küçük çapta işlenen diğer bir meyvede kızılcıktır.

b- Yıkama ve Ayıklama: Konsantre hattında tanımlandığı gibi yapılmaktadır.

c- Ezme ve Çekirdek Ayırma: Şeftali, kayısı ve erikte çekirdekler, meyvelerin valsli çekirdek ayırma makinasından geçirilmesi ile ayrılmaktadır. Bu işlem sırasında meyveler, aynı zamanda ezilmektedir. Çilek, armut ve elmada palperden önce çekirdek ayırma işlemi uygulanmamaktadır.

Armut ve elma daha önce tanımlandığı gibi kıyılmakta, çilekler ise iki vals arasından geçirilerek ezilmektedir. Kızılcıkta bu işlem uygulanmamaktadır. **71**

2. PULP HATTI

d- Ön Isıtma: Çekirdeği ayrılan ve ezilen meyvelerin, buhar ceketli ön ısıtma borusal sisteminden geçirilirken 80-85°C'de 3-5 dakika ısıtılması ile yapılmaktadır. Armut ve ayvada ise daha önce tanımlandığı gibidir.

e- Palperlerden Geçirme: Ön ısıtma işlemi ile yumuşatılan meyve ezmesi iki veya üç kademeli palper sisteminden geçirilerek posa ve meyve pulpu birbirinden ayrılmaktadır. Kızılcık ise önısıtma işleminden sonra doğrudan fırçalı palper denilen aygıttan geçirilerek çekirdek ve posası ayrılmaktadır.

2. PULP HATTI

f- Deaerasyon: Meyve eti parçacıkları arasındaki havanın uzaklaştırılması amacı ile uygulanan işlemdir. Deaerátörde meyve pulpu yüzeyden ince bir tabaka halinde akarken yaklaşık 700 ton vakum altında tutulmaktadır.

g- Pastörizasyon: Havası çıkarılan meyve suyu plakalı pastörizatörden geçirilerek 85-95°C'de ısıtılarak pastörize edilmektedir. Pastörize edilen meyve pulpu, depolama tekniğine bağlı olarak hemen veya dolumdan sonra soğutulmaktadır.

73

2. PULP HATTI

h- Depolama: Meyve pulpu depolamada kullanılan başlıca teknikler steril tankta depolama (KZE-depolama), dondurarak depolama ve kutularda depolamadır. Steril tankla depolamada meyve pulpu, pastörizasyondan hemen sonra ve aynı cihazda yaklaşık 20°C'ye soğutulmakta steril koşullarda KZE-tanklara alınarak aynı sıcaklık derecesinde depolanmaktadır. Dondurularak depolamada ise, soğutulan meyve pulpunun en az 85°C'de 5/1 'lik teneke kutulara sıcak doldurulduktan ve kutular hermetikli olarak kapatıldıktan sonra soğutulmasıdır.

Verim: Elde edilen meyve pulpu verimi, meyve türü çeşidine göre değişmektedir ve genellikle 100 kg meyveden elde edilen pulpun litre olarak miktarı ile ifade edilmektedir. Yaklaşık olarak pulp verimi, çilekte %80-85, şeftali, kayısı ve erikte %75-80, ayva, armut ve kızılııkta ise %70-75 arasında bulunmaktadır.

74