

### 3. SİTRUS HATTI

Bu hatta meyveler, özel ekstraktörlerde sıkılarak meyve suyu elde edilmektedir ve durultulmaksızın konsantre edilmektedir bu hatta uygulanan başlıca işlemler;

- a) Hammadde
- b) Yıkama
- c) Ayıklama-Boylama
- d) Fırçalama
- e) İğneleme
- f) Kesme-Sıkma (Ekstraksiyon)
- g) Palperden geçirme ve seperasyon
- h) Deaerasyon
- i) Pastörizasyon
- j) Evaporasyon
- k) Depolama

75

### 3. SİTRUS HATTI

**a) Hammadde:** Bu hatta işlenen başlıca meyveler portakal, mandarin, altıntop ve limondur.

**b) Yıkama:** Daha önce tanımlandığı şekilde yapılmaktadır ve bu işlemin ayıklama, boylama işleminden sonra yapıldığı da olmaktadır.

**c) Ayıklama-Boylama:** Çürük, bozuk ve hastalıklı meyveler elle ayrıldıktan sonra, ekstraktör çapına uygun olarak iriliğine göre birkaç boya ayrılmaktadır. Bu işlem, meyve suyu randımanının artırılması açısından büyük önem taşımaktadır.

76

### 3. SİTRUS HATTI

**d) Fırçalama:** Yıkanan meyveler ayrıca fırçalanarak üzerlerindeki lekeler uzaklaştırılmaktadır.

**e) İğneleme:** Kabuk yağının alınması amacı ile meyveler iğneli bir bant üzerinden titreşimle giderken üstten verilen su ile açığa çıkan yağ alınmaktadır. Bu amaçla rendeli sistemlerde kullanılmaktadır. 100 kg meyveden alınan ..... miktarı yaklaşık 0.1-0.2 kg.'dır.

77

### 3. SİTRUS HATTI

**f) Kesme-Sıkma (Ekstraksiyon):** Boylanan ve kabuk yağı alınan meyveler boylarına uygun ekstraktörlerde sıkılarak meyve suyu elde edilmektedir. Sıkma işleminden hemen önce meyveler bıçaklarla ve otomatik olarak ikiye dilimlenmektedir.

**g) Palperden geçirme ve seperasyon:** Meyve suyu palperden ve seperatörden geçirilmektedir.

**h) Deaerasyon:** Turunçgil meyve suları oksidasyona karşı çok duyarlı olduklarından ..... geçirilerek oksijenin uzaklaştırılması gerekmektedir.

78

### 3. SİTRUS HATTI

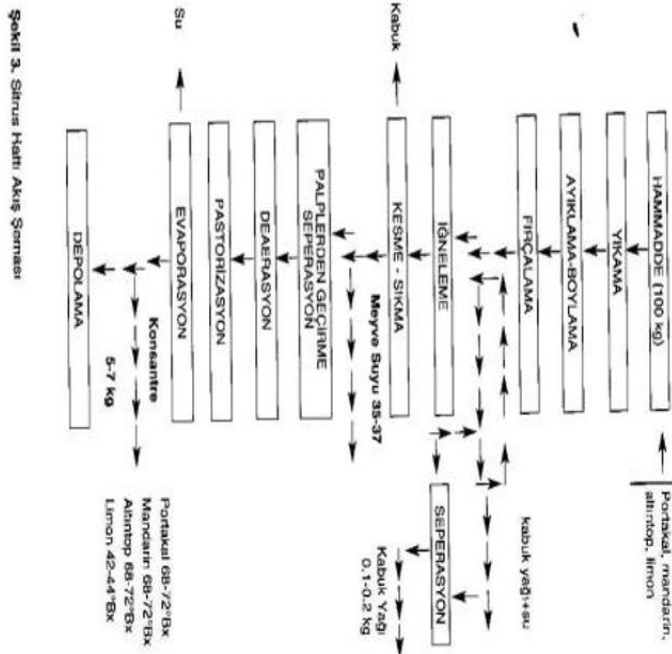
i) **Pastörizasyon:** Konsantre edilerek meyve suyundaki enzimlerin inaktive edilmesi ve mikroorganizmaların öldürülmesi amacı ile yapılmaktadır. Bu amaçla meyve suyu, plakalı pastörizatörden geçirilerek 85-90°C'de 30-60 saniye tutulmaktadır.

j) **Evaporasyon:** Daha önce tanımlandığı şekilde yapılır.

k) **Depolama:** Elde edilen konsantre soğutulduktan sonra polietilen torba ve varil içinde -18 ile -20°C'de depolanır.

**Verim:** 100 kg meyveden elde edilen konsantre miktarı yaklaşık olarak 5-7 kg arasında bulunmaktadır.

79



80