

4. DOLUM HATTI

Dolum hattında uygulanan işlemler sırasıyla şunlardır;

- a) Hazırlama
- b) Filtrasyon/Homojenizasyon
- c) Deaerasyon
- d)
- e) Doldurma
- f) Kapama
- g) Soğutma
- h) Etiketleme
- i) Kasalama
- j) Depolama

81

4. DOLUM HATTI

a) Hazırlama: Hammadde ve katkı maddeleri karıştırıcı sistemi bulunan tanklarda karıştırılarak hazırlanmaktadır. Kullanılan madde miktarı meyve suyu çeşidine göre değişiklik göstermektedir. Hammadde olarak, berrak tip meyve suyu hazırlanmasında genellikle konsantre, nektar tip meyve suyu hazırlanmasında ise pulpu kullanılmaktadır.

b) Filtrasyon/Homojenizasyon: Berrak tip meyve suyu daha önce tanımlandığı gibi bir kez daha filtreden geçirilirken, nektar tip meyve suyu homojenizatörden geçirilerek katı parçacıkların aynı irilikte olması ve sıvı içinde olarak dağılması sağlanmakta ve böylece katı ve sıvı fazların daha sonra birbirinden ayrılması önlenmektedir.

82

4. DOLUM HATTI

c) **Deaerasyon:** Meyve suyu içinde hava kalmaması ve böylece pastörizasyonda istenilen amaca ulaşılması amacı ile meyve suyu deaeratörden geçirilmektedir.

d) **Pastörizasyon:** Bu işlem genel olarak doldurma işleminden önce yapılmaktadır. Ancak küçük işletmelerde, dolum ve kapama işleminden sonra da yapıldığı olmaktadır. Pastörizasyonda uygulanan sıcaklık 85-95°C'de 1-2 dakika veya 110-115°C'de 1-2 dakikadır. Dolum sırasında meyve suyunun en az 85°C sıcaklıkta olması gerekmektedir.

83

4. DOLUM HATTI

e) **Doldurma:** Otomatik makinalarla yapılmaktadır. Ülkemizde bu amaçla genellikle 0.2 litrelik cam şişeler kullanılmaktadır. Küçük çapta olmak üzere 0.2 litrelik laklı teneke kutu ve değişik hacimde (0.2, 0.5, 1.0 litre) karton kutu da kullanılabilir.

f) **Kapama:** Doldurulan şişelerin zaman geçirilmeksizin kapatılması gerekmektedir. Bu işlem otomatik makinalarda ve daha önceden sterilize edilmiş kapsüllerle yapılmaktadır.

84

4. DOLUM HATTI

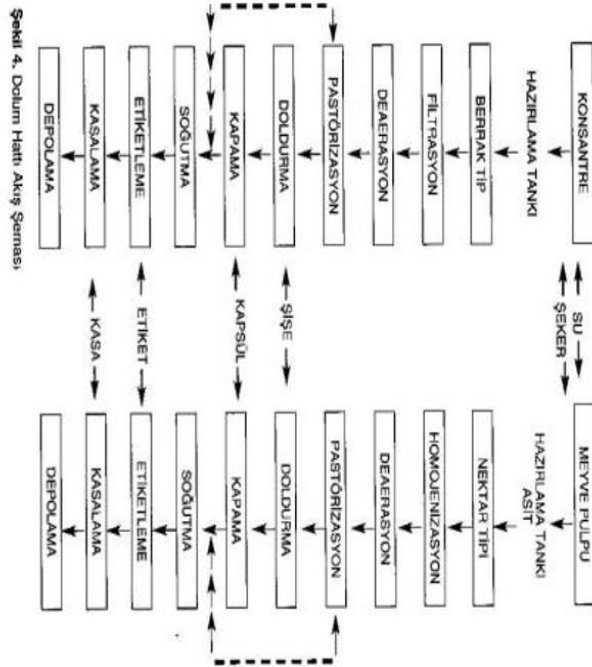
g) **Soğutma:** Şişeler soğutma tüneline geçerek değişik sıcaklıklarda su püskürtülerek 5-6 dakikada 30-35°C'ye soğutulmaktadır.

h) **Etiketleme:** Otomatik makinalarda etiketin şişeye yapıştırılması ile yapılmaktadır.

i) **Kasalama:** Küçük işletmelerde elle, büyük işletmelerde ise otomatik kasalama makinaları ile yapılmaktadır.

j) **Depolama:** Şişelenen ve kasalanan meyve suyu, satışa kadar sıcaklığı 20°C dolayında olan bir depoda bekletilmektedir.

85



86