

O MÁXIMO DE SUCO MAXIMIZA OS LUCROS

O processamento eficiente do suco de maçã não é mais um desafio com o processo MaxJuice, uma solução enzimática integrada da Danisco.

INTRODUÇÃO

O crescimento do consumo de sucos de frutas é uma tendência certa em mercados internacionais. Já a safra das frutas necessárias para o alcance da demanda de suco é bem menos previsível. Para os produtores, há uma necessidade constante de maximizar o rendimento do suco, a partir de estoques limitados de frutas.

A Danisco tem levado esta questão a sério há muito tempo. Hoje, com os consumidores mais exigentes em relação à qualidade do suco de maçã que compram, a empresa de ingredientes pode fornecer soluções enzimáticas que garantam tanto a qualidade do produto final, quanto o processo com melhor custo/benefício do mercado.

Juntas, estas soluções para o máximo rendimento e qualidade do suco de maçã compõem o processo MaxJuice da Danisco, uma solução enzimática integrada para tratamento enzimático da fruta na maceração, extração do bagaço e despectinização que ocorre

antes da ultrafiltração. Com o uso do processo MaxJuice, os produtores de suco de maçã podem superar muitos de seus maiores desafios.

UM MERCADO INSTÁVEL

Alterações nas condições do mercado estão entre os maiores obstáculos para um mercado de sucos rentável, já que muitas coisas podem acontecer entre o momento da produção e a venda dos concentrados de suco. Uma complicação adicional para a indústria do suco é que os produtores que fornecem aos mercados internacionais estão localizados nos hemisférios Norte e Sul. Não há apenas uma diferença de tempo de vários meses entre as colheitas no Norte e no Sul, mas também pode haver uma grande diferença no tamanho e nas condições das colheitas, o que dificulta bastante o planejamento da produção. No evento de uma colheita global pequena, a indústria do suco fica sob uma enorme pressão para atender à demanda dos consumidores.

Na maioria dos países, a produção do suco de maçã é considerada como amortizador para o mercado de frutas *in natura* que, devido a uma margem de lucro maior, é a maior prioridade para os fazendeiros. As frutas utilizadas no processamento estão tipicamente abaixo do padrão das frutas *in natura* ou, caso a colheita seja grande, são simplesmente o excedente das exigências do mercado. Após uma colheita pequena, o oposto é verdadeiro - frutas de menor qualidade são aceitas como frutas *in natura* - o que aumenta o preço e diminui a oferta de frutas para a produção de suco.

ALTA CAPACIDADE GLOBAL

Uma vez que o consumo de suco cresceu, devido a uma tendência em direção a bebidas naturais mais saudáveis, a capacidade para a produção do suco de maçã cresceu mais ainda, em particular na China. Esta alta capacidade global é mais um desafio aos produtores de suco de maçã, muitas vezes porque certas partes da linha de

RENDIMENTO DO SUCO DE MAÇÃ E ECONOMIA GERAL NO PROCESSAMENTO

Com base em 100.000 toneladas de maçãs processadas

| Enzimas para maceração | % Rendimento do suco (kg de suco por 100 kg de maçãs processadas) | kg de maçãs por 1 kg de concentrado | Concentrado (toneladas) | Renda (USD 1,2 /kg de concentrado) | Custo da enzima | Renda líquida (USD) | Lucro líquido |
|--|---|-------------------------------------|-------------------------|------------------------------------|-----------------|---------------------|---------------|
| Não | 75 | 8,00 | 12.500 | 15.000.000 | 15.000.000 | | |
| Sim | 85 | 7,06 | 14.167 | 17.000.000 | 120.000 | 16.880.000 | 1.880.000 |
| Extrato de bagaço | 92 | 6,52 | 15.333 | 18.400.000 | 400.000 | 17.880.000 | 1.000.000 |
| Enzima para maceração e extração do bagaço | | | 15.333 | 18.400.000 | 520.000 | 17.880.000 | 2.880.000 |

processamento não são compatíveis com a capacidade de processamento de outras partes. Por exemplo, embora a capacidade de prensagem de grandes quantidades de frutas possa ser grande, a capacidade de ultrafiltração e/ou de evaporação pode não ser suficiente para suportar o volume de suco que vem das prensas. Portanto, o processo inteiro é governado pela parte com a menor capacidade de processamento.

Independentemente dos desafios em relação à quantidade de frutas ou às condições do mercado, a verdade é que as frutas representam o maior gasto em matéria-prima na produção de suco. Assim, quer os preços estejam altos ou baixos, aproveitar ao máximo as frutas é uma necessidade básica. Isso significa buscar os maiores rendimentos possíveis, sem comprometer a qualidade.

UM PROCESSO INTEGRADO

É aqui que o processo MaxJuice se torna uma ferramenta valiosa, otimizando o rendimento do suco, garantindo que ele tenha a maior qualidade possível e promovendo um processamento mais tranquilo, sem muitas variações ou problemas. Pektozyme™ MaxJuice, uma preparação enzimática pectolítica única, e Pektozyme™ PowerClear P, que

fornece altas taxas de ultrafiltração e concentrados estáveis, foram especialmente desenvolvidos pela Danisco para este propósito.

Enzimas pectolíticas especiais para maceração, como Pektozyme PowerMash, apresentam habilidade comprovada de otimizar o processamento das frutas, principalmente das maçãs. O tratamento com estas enzimas prepara as polpas de maçã para o processo de prensagem, gerando um alto rendimento, melhor capacidade de prensagem e um excelente aroma. Devido ao seu baixo conteúdo de pectina e viscosidade, o suco resultante é ideal para o processo seguinte de despectinização e clarificação. O baixo conteúdo de polissacarídeos e a viscosidade são uma vantagem adicional durante a filtração, permitindo melhores taxas de filtração, maiores ciclos e facilidade de limpeza das membranas que, por sua vez, ganham uma vida útil maior.

O POTENCIAL DO BAGAÇO

O Pektozyme™ MaxJuice vai um passo além das enzimas para polpa. Com o uso deste produto enzimático específico, os produtores podem extrair o suco residual que é tipicamente descartado junto com o bagaço, maximizando o uso de matérias-primas caras. Ao mesmo tempo, a Pektozyme™

MaxJuice minimiza os colóides, garantindo uma boa ultrafiltração, e degrada os polissacarídeos, como uma medida de segurança contra o aparecimento de turbidez em concentrados. Portanto, a estabilidade dos concentrados durante o armazenamento é garantida.

A despectinização dos sucos da primeira prensagem e da extração secundária é gerenciada de forma especializada com o Pektozyme™ PowerClear P, uma preparação com um espectro enzimático extremamente amplo. Ao reduzir a carga coloidal dos sucos, a enzima prepara o suco para ultrafiltração otimizada.

Em geral, o processo MaxJuice é uma forma garantida de se cumprir com as especificações internacionais de sucos. A produção do suco de maçã tem uma melhor relação custo-benefício em todas as condições de mercado, independentemente da disponibilidade e do preço das frutas. E isso é uma boa notícia para os produtores de suco, que irão superar seus desafios e aumentar suas margens de lucro.



First you add knowledge...

Danisco Brasil Ltda.

www.danisco.com