

Un nuevo sistema de esterilización a vapor flexible y suave para hierbas aromáticas, especias, semillas y frutos secos

REVTECH es una empresa francesa que ha desarrollado un nuevo sistema de esterilización continua por vapor altamente eficaz, que se adapta perfectamente a las hierbas aromáticas y las especias. El proceso se basa en la utilización de un tubo de acero inoxidable calentado eléctricamente a través del cual los productos fluyen por vibración. Se inyecta vapor en el tubo para esterilizar el producto. El sistema completo actúa a presión atmosférica.

El proceso industrial utiliza mucho menos vapor que tecnologías alternativas como autoclave lo que resulta en un **color y sabor mejorados de manera significativa**. El vapor se produce a presión atmosférica en una caldera REVTECH que requiere un mantenimiento simple y que no presenta ningún riesgo para la seguridad. Una combustión típica de vapor se sitúa bien por debajo de 80kg/h para una tasa de flujo de producto de 1500kg/h. Tras el tratamiento el número de todo tipo de bacterias se reduce. Bacterias sensibles como las enterobacterias, coliformes, levadura y moho, salmonela y E. Coli sin completamente erradicados. Las esporas también pueden ser reducidas de acuerdo con los diferentes tipos de parámetros.

	Contenido bacteriano Total		Enterobacteria		Levadura y hongos	
	Antes	Después	Antes	Después	Antes	Después
Pimienta negra	1 10 ⁷	500	1 10 ⁷	<10	1 10 ⁴	<10
Comino	1.9 10 ⁶	500	1.7 10 ⁶	<10	3 10 ⁶	<10
Cilantro	1.4 10 ⁵	570	2.7 10 ⁵	<10	2 10 ⁵	<10
Mejorada	4.9 10 ⁶	380	5 10 ⁴	<10	1.5 10 ³	<10
Orégano	2.6 10 ⁵	350	4.5 10 ³	<10	2 10 ³	<10
Perejil	2.2 10 ⁵	80	5.5 10 ³	<10	4 10 ²	<10

Unidades industriales



ARKOPHARMA: 400kg/h de plantas medicinales



McCORMICK: 1300kg/h de pimienta negra



El sistema de transporte por vibración, siendo suave, permite una homogeneidad perfecta del tratamiento gracias a una mezcla continua y sin interrupción de las partículas, incluso de los productos más frágiles.

REVTECH produce una gama de unidades esterilizadoras a vapor **completamente autónomas entre 100 kg/h y 2500 kg/h**. Proveemos cada unidad de todo el equipo auxiliar necesario, como por ejemplo la caldera el equipo de refrigeración y filtrado, tolvas, alimentadores, etc. Y además, ésta sólo necesita una conexión eléctrica y un suministro de agua. El consumo total fluctúa **entre 60 kW/Ton y 100 kW/Ton**. Cada unidad es montada por completo y probada en nuestras instalaciones en Francia antes de ser enviada a nuestros clientes.

Un diseño resistente y eficaz quiere decir que los **costes de mantenimiento son insignificantes** comparados con los de otras tecnologías alternativas. No se necesitan llevar a cabo operaciones complicadas ni peligrosas para que la máquina pueda funcionar 24 horas al día, 365 días al año.

El tiempo de limpieza se reduce a una hora para toda la máquina ya que no hay zonas muertas dentro del sistemas ni elementos que deban ser desmontados. Se limpia fácilmente utilizando un sistema de limpieza automático in situ.

DUCROS, el mayor distribuidor francés de hierbas aromáticas y especias, **ARKOPHARMA**, el líder europeo en plantas medicinales o **LIRA**, el mayor distribuidor griego de hierbas aromáticas y especias, utilizan por completo sistemas des esterilización a vapor diseñados y construidos por REVTECH.

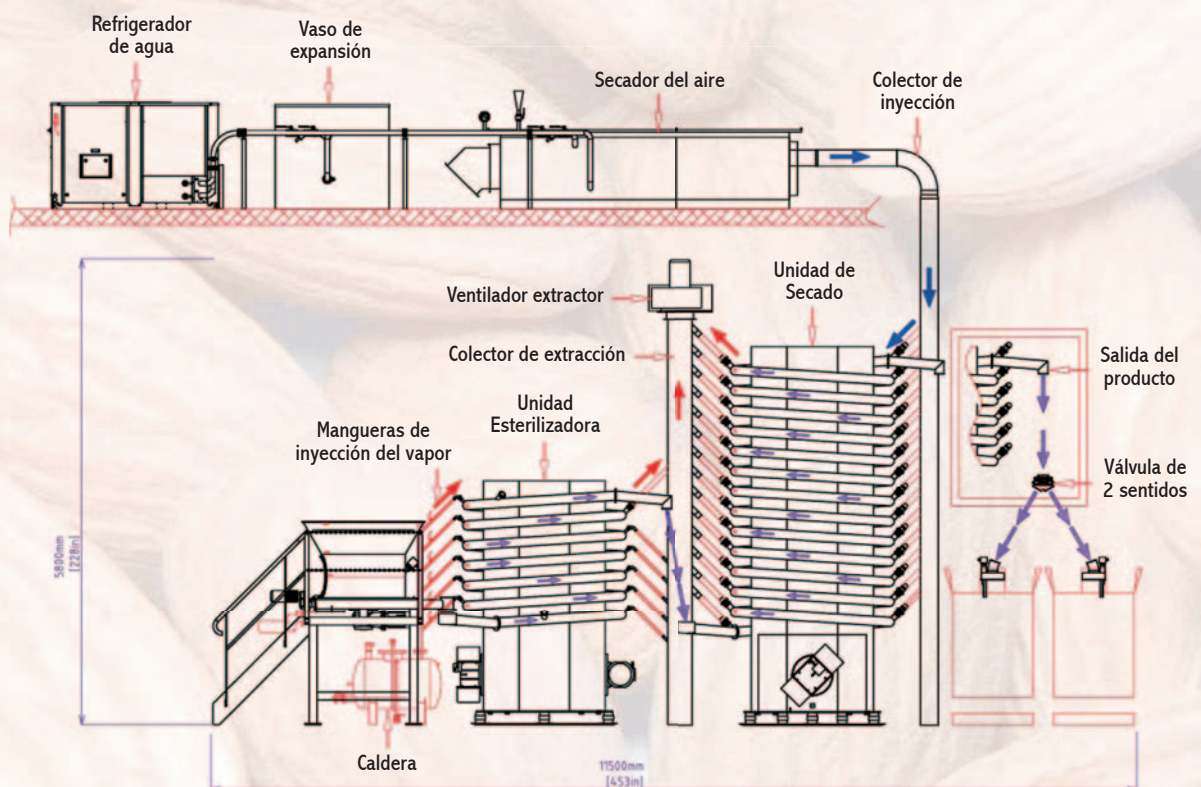
DUCROS, ahora una filial del grupo **McCORMICK**, corrió el riesgo de invertir en el innovador proceso REVTECH hace unos siete años cuando surgieron las primeras preocupaciones sobre el futuro de Europa en relación con los proceso que implican el uso de radiación y las bien conocidas desventajas de los sistemas de autoclave, tales que la lixiviación del sabor o el efecto de ennegrecimiento. La unidad industrial instalada incluye dos dispositivos REVE para la esterilización bajo vapor sobrecalentado, y el secado y la refrigeración a temperatura ambiente de una amplia gama de especias y hierbas aromáticas.

La sección de secado y refrigeración del sistema REVTECH permite una estabilización rápida y eficaz comparada con la de tecnologías alternativas. El contenido final de humedad se adapta fácilmente al nivel requerido. El aire seco se usa a presión atmosférica, eliminando las vibraciones debidas a las condiciones climatológicas, mientras que la cantidad de secado requerida es significativamente más baja debido a la utilización de pequeñas cantidades de vapor para la esterilización.



*Unidades industriales de LIRA:
500 kg/h de especias y hierbas*

Diagrama del procesado para unidades típicas de esterilización a vapor



Contacto:

Beatriz VALERO GIL, Sales division



on direct line: +33 475 60 16 26
 Fax: +33 475 60 16 27
 Email: revtech@revtech.fr
 Website: www.revtech.fr