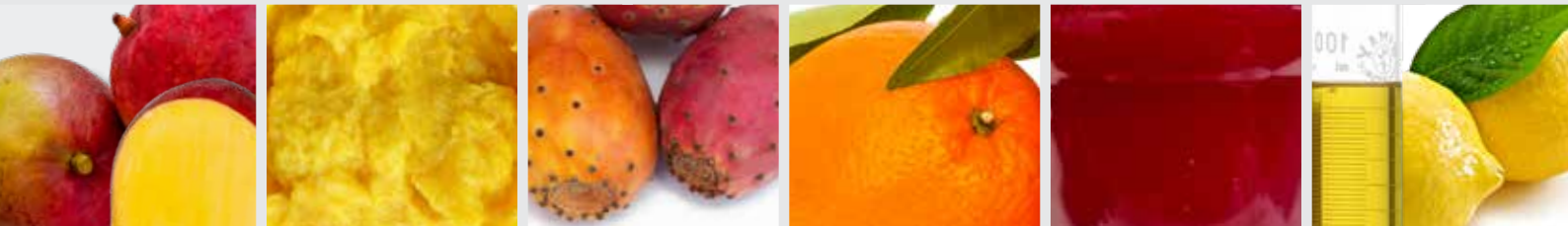


Centro de Investigación y Tecnología

Puebla, México



Procesamiento de frutas y vegetales,
tratamiento térmico y HPP.

Una planta piloto dedicada a servir a nuestros clientes

Contacto: puebla.customerservice@jbt.com

Una visión general acerca de los Centros Globales de Investigación y Tecnología - El Centro de Investigación y Tecnología (RTC) en México - Puebla, ofrece tecnologías y servicios para la industria de alimentos en general en tres diferentes áreas, procesamiento de frutas y vegetales, sistemas de tratamiento térmico y HPP.

Procesamiento de Frutas y Vegetales

El procesamiento de Frutas y Vegetales ofrece conocimiento en dos categorías, procesos Cítricos y no Cítricos. Los objetivos principales de cada categoría son optimizar el rendimiento, la calidad y el desempeño de los equipos y sistemas de procesamiento que provee JBT Corporation. Con nuestro excelente departamento de investigación y desarrollo, nuestros sistemas de procesamiento consistentemente aumentan la experiencia aprovechando los recursos disponibles.

Actualmente el RTC en Puebla está equipado con tres extractores industriales JBT (391, 593 y 191), una máquina de extracción Fresh'n Squeeze®, un refinador de tornillo (UCF-110), un refinador de paletas (UPF-100), un turbo refinador (FTE-50), READYGo FVP, un tanque triple mixer y un equipo VacuShear. El RTC está adaptado para simular muchos de los procesos encontrados en la industria de alimentos en la actualidad. La instalación está equipada con sofisticados instrumentos de laboratorio listos para realizar investigaciones de calidad y análisis físico-químicos para analizar productos como frutas, zumos y pulpa, de acuerdo a los métodos establecidos por las autoridades reguladoras de EE.UU., Europa y México junto con las exigentes necesidades del mercado.

La calidad de nuestras investigaciones se garantiza mediante el uso de prácticas y procedimientos científicos sólidos que utilizan sistemáticamente metodologías y estadísticas para planificar adecuadamente los experimentos y analizar los resultados.

El RTC en Puebla ofrece los siguientes servicios para la Industria de Procesamiento de Frutas y Verduras:

- 1. Programa mensual de caracterización de cítricos:** Se generan reportes mensuales de rendimiento y calidad. Estos informes se envían a través de nuestra distribución mensual por correo electrónico JuiceLines™ para ayudar a los clientes a optimizar sus instalaciones de producción.
- 2. Auditorías de procesos:** Los expertos en procesos de JBT pueden visitar las instalaciones de producción para revisar la línea de proceso y brindar apoyo para mejorar y optimizar los procesos.
- 3. Pruebas específicas en el RTC:** Nuestros científicos de alimentos e ingenieros de procesos pueden trabajar con los clientes para desarrollar nuevas formulaciones de productos y procesos para hacer frente a los requerimientos cambiantes del mercado.



Extractor modelo 391



Extractor modelo 593



Extractor modelo 191



READYGo™ FVP



Multi-Fruit Juicer



UCF 110



UPF 100



FTE-50



Triple Mixer Tank A&B



VacuShear A&B

4. Capacitación: Otro valor proporcionado por el Research & Technology Center (RTC) es un centro de capacitación y de pruebas específicas para clientes con nuevas materias primas y optimización de procesos. Aquí el personal del cliente puede aprender acerca de procesos y procedimientos científicos, equipos de laboratorio, operaciones de equipos y mucho más. Un centro de entrenamiento completamente equipado está disponible para grupos de hasta 25 personas para programas de entrenamiento especial.

Además, se dispone de otros equipos tales como un despulpador (FMC 50), licuadora industrial (Stephan UM44), molino de martillos (Veyco 30), marmitas, entre otros, que ayudan a procesar otras frutas y verduras en nuestra Planta Piloto. También se han realizado estudios con varias frutas y hortalizas para comprender su comportamiento, generar datos de rendimiento y calidad y definir nuevos procesos. Algunos de estos productos son: uva, melón, lichi, mango, plátano, mamey, manzana, piña, pepino, aloe vera, zanahoria, jengibre, guayaba, coco, betabel, maracuyá, granada, etc.

Sistemas de Procesamiento Térmico

Nuestra Planta Piloto de Procesos Térmicos tiene la capacidad de procesar productos en nuestro laboratorio térmico y luego realizar los estudios de penetración de calor requeridos en un esterilizador de laboratorio. El laboratorio está equipado con la más moderna tecnología de medición para la recolección de datos de procesos térmicos - para sistemas no continuos y continuos - y análisis de datos. También está disponible el equipo piloto a escala semi industrial para la preparación, llenado y sellado de empaque que permiten obtener un producto alimenticio completo para su procesamiento.

El Esterilizador de Laboratorio Multiuso tiene la flexibilidad de simular un lote estático, con agitación (de extremo a extremo), vapor al 100%, esparido vapor-agua (SWS) y el procesamiento por inmersión completa en agua. Por lo tanto, es capaz de simular con precisión la mayoría de los esterilizadores de producción diseñados y construidos por JBT FoodTech. Este

sistema proporciona a los clientes la capacidad y flexibilidad para diseñar con precisión los procesos térmicos utilizando el tipo de equipo que mejor se adapte a los requisitos del producto, en lugar de obligar al procesador a reformular un producto para que se ajuste a cierto tipo de esterilizador.

Para determinar el proceso térmico más beneficioso para un producto en particular, se usan diferentes estrategias de cálculo y modelos del proceso térmico, tales como el Método Ball, el Método General y NumeriCAL™. Podemos simular estos procesos en nuestras instalaciones piloto y / o trabajar directamente en sus autoclaves asegurando la más alta calidad de su producto.

El trabajo del proceso térmico puede realizarse en su laboratorio, fábrica o en nuestra instalación piloto en Puebla, México.

Los tipos de productos, paquetes y servicios ofrecidos son:

Productos:

- Productos con componentes sólidos y líquidos distintos o en productos de baja viscosidad (caldos y salsas).
- Hongos en lata, verduras, frijoles, espárragos, etc.
- Productos con almidón y gomas.
- Productos homogéneos como leche, salsas, cremas, etc.
- Atún



AR 091 MP Retort



Agilent Infinity II 1260 HPLC



Lista de Cursos:



Academia de Better Process Control School
Procesos Térmicos (curso recomendado por la FDA)

Paquetes:

- Latas
- Vaso
- Bolsas
- Contenedores y bandejas de plástico (listas para comer)

Servicios:

- Estudios de distribución de la temperatura
- Estudios de penetración de calor

Escuela Técnica de JBT

JBT México organiza periódicamente diferentes cursos

o seminarios sobre procesamiento de frutas y hortalizas, procesamiento térmico y regulaciones de la FDA. Los cursos son generalmente en español y pueden llevarse a cabo dentro de nuestras instalaciones o en las oficinas de los clientes.

Los cursos de procesamiento térmico son impartidos por expertos en el sector considerados como "autoridades de proceso" y reconocidos por la FDA.

HPP Procesamiento con altas presiones

En el RTC México-Puebla es posible realizar pruebas en el equipo piloto de HPP 35L. Aunado a los procesos de alimentos y/o bebidas en el equipo HPP, también es posible realizar pruebas sensoriales y organolépticas para determinar la vida de anaquel de los siguientes productos:

- Aderezos untables
- Alimentos listos para comer
- Cárnicos
- Bebidas y jugos
- Vegetales
- Aguacates
- Productos del mar

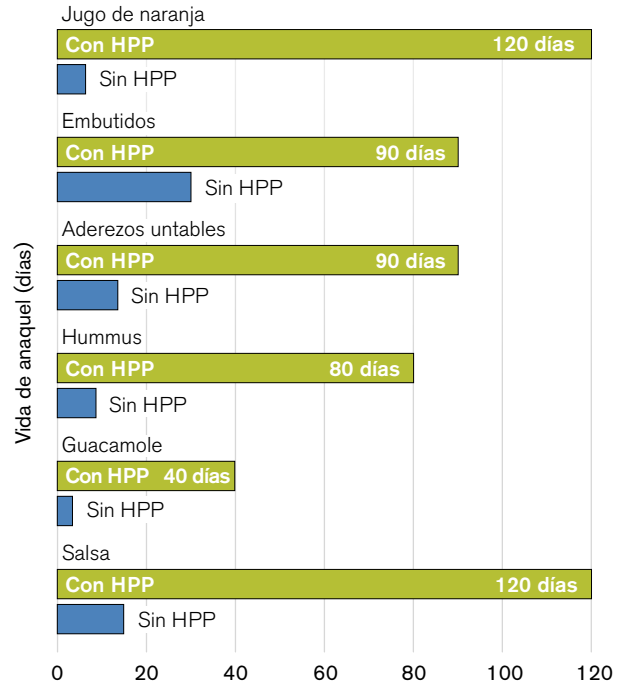


Avure™ Equipo de HPP expandible

Es la primer máquina de HPP expandible en el mundo
Produce de 40 a 70 millones de libras por año.



Comparación de vida de anaquel



JBT LIQUID FOODS

FRESH PRODUCE TECHNOLOGIES | FRESH-CUT, ROBOTICS, STEAMING | FRUIT AND VEGETABLE PROCESSING | SECONDARY PROCESSING | ASEPTIC SYSTEMS | FILLING AND CLOSING | IN-CONTAINER STERILIZING | TRAY SEALING | HIGH-PRESSURE PROCESSING | POWDER PROCESSING | TUNA PROCESSING

OUR BRANDS



Europe

John Bean Technologies NV
Via Mantova 63/A
43122 Parma
Italy
Phone: +39 0521 908 411
Fax: +39 0521 460 897

John Bean Technologies NV
Breedstraat 3
9100 Sint-Niklaas
Belgium
Phone: +32 3 780 1211
Fax: +32 3 777 7955

John Bean Technologies Foodtech Spain S.L.
Autovía A-2, Km 34,400 - Edificio 1 y 3
28805 Alcala de Henares
Madrid, Spain
Phone: +34 91 304 0045
Fax: +34 91 327 5003

JBT Food & Dairy Systems
Deccaweg 32
1042 AD Amsterdam
The Netherlands
Phone: +31 20 634 8911
Fax: +31 20 636 9754

North America

John Bean Technologies Corporation
400 Fairway Avenue
Lakeland, FL 33801
USA
Phone: +1 863 683 5411
Fax: +1 863 680 3672

John Bean Technologies Corporation
2300 Industrial Avenue
Madera CA 93639
USA
Phone: +1 559 661 3200
Fax: +1 559 661 3156

A&B Process Systems Corporation
212700 Stainless Ave.
Stratford, WI 54484
USA
Phone: +1 715 687 4332
Fax: +1 715 687 3225
abprocess@jbt.com

South Africa

John Bean Technologies (Pty) Ltd.
Koper Street
Brackenfell
Cape Town, South Africa 7560
Phone: +27 21 982 1130
Fax: +27 21 982 1136

South America

John Bean Technologies Máq.
e Equip. Ind. Ltda.
Av. Eng Camilo Dinucci 4605
14808-900 Araraquara, São Paulo
Brazil
Phone: +55 16 3301 2000
Fax: +55 16 3301 2144

John Bean Technologies Argentina SRL
Uruguay 1525
San Miguel de Tucumán
T4000BAG Tucumán
Argentina
Phone: +54 381 423 5322
Fax: +54 381 423 3799

Latin America

JBT de México S de RL de CV
Camino Real a San Andrés Cholula No. 2612
Col. San Bernardino Tlaxcalancingo
72820 San Andrés Cholula, Puebla
México
Phone: +52 222 329 4902
Fax: +52 222 329 4903

Asia Pacific

John Bean Technologies (Kunshan) Co., Ltd
No. 298 Shansong Road, Yushan Tow,
Kunshan City, Jiangsu Province
PRC 215300 China
Phone: +86 512 3663 0500
Fax: +86 512 3663 0550



We're with you, right down the line.™

hello@jbt.com | jbt.com

