

Створення доданої вартості при переробці плодоовочевої продукції



«Виробництво та переробка овочів, фруктів та ягід»

25 червня 2018 р., м. Тернопіль,
Готель «Тернопіль», вул. Замкова 14, ресторан «Панорама»

Зеленська Наталя
Моб. +38(050)474-77-60
ТОВ «Толсма Україна»

ТОВ «ТОЛСМА УКРАЇНА»



Tolsma
Storage Technology



Members of the Tolsma-Grisnich Group

ЗБЕРІГАННЯ ОВОЧІВ:
КАРТОПЛЯ, МОРКВА, ЦИБУЛЯ,
БУРЯК, КАПУСТА, та ін.

ДОРІВКА ОВОЧІВ



**ВИРОБНИЦТВО КАРТОПЛЯНИХ
ПРОДУКТІВ:** КАРТОПЛЯ ФРІ СВІЖА і
ЗАМОРОЖЕНА, ЧІПСИ, ПЛАСТИВЦІ, СНЕКІ
та ІНШІ КАРТОПЛЯНІ ПРОДУКТИ



ПАКУВАЛЬНІ АВТОМАТИ
ДЛЯ ОВОЧІВ, ФРУКТІВ, ЯГІД,
МОРЕПРОДУКТІВ, САЛАТІВ, КРУП,
ГОТОВИХ СТРАВ, ЦУКЕРОК тощо



**МАШИНИ ДЛЯ НАРІЗКИ
БУДЬ-ЯКИХ ПРОДУКТІВ:**
овочі, фрукти, горіхи, сир,
тощо



ПЕРЕРІВКА БУДЬ-ЯКИХ ОВОЧІВ



Members of the Tolsma-Grisnich Group



Основні процеси переробки овочів



Спеціалізація Толсма-Грісніх

Зберігання та доробка:

- Картопля
- Цибуля
- Морква
- Буряк
- Капуста



Tolsma є виробником:

- Вентиляторів
- Повітроводів
- Панелей перемикання
- Комп'ютерів клімат-контролю
- Повітрозмішувальних установок
- Компактних охолоджувачів
- Систем охолодження



Grisnich є виробником:

- Систем очистки від землі
- Очищувачів
- Мийок
- Конвеєрів
- Калібрувальних машин
- Бункерів
- Зважувачів/Систем калібрування
- Інспекційних столів
- Систем наповнення
- Перекидачів контейнерів
- Переривників падіння
- Каміне- і грудко-сепараторів



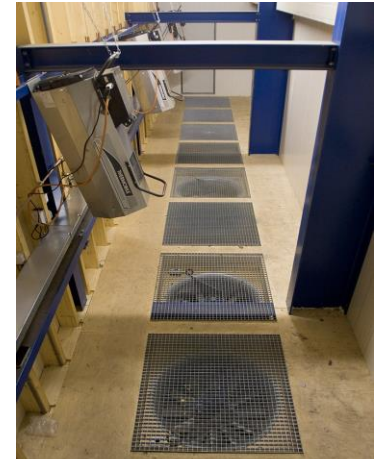
Оптимальний клімат для продукту

	Температура (t)	Відносна вологість (ф)
Буряк	1,0 °С	95 - 100 %
Морква	0,5 °С	95 – 100 %
Капуста	0,5 °С	95 – 100 %
Цибуля	0,5 °С	65 – 75 %
Картопля	3 - 8 °С	± 95 %



Вибір обладнання

	Вентиляція	Холод	Холод + Вентиляція
Картопля	+		+
Цибуля	+		+
Морква		+	
Капуста		+	
Буряк		+	



Зберігання насипом



<https://www.youtube.com/watch?v=DxtPdIKbUJk>

Зберігання в контейнерах.



<https://www.youtube.com/watch?v=qlhha7wk-TE>



Основні процеси переробки овочів





ЦЕ ВСЕ КАРТОПЛЯ

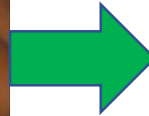


Мийка моркви



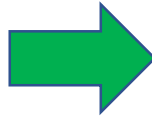
<https://www.youtube.com/watch?v=3GEqxmDxYZY>

Чистка моркви



https://www.youtube.com/watch?v=bDj2_8Uf7s0

Чистка цибулі

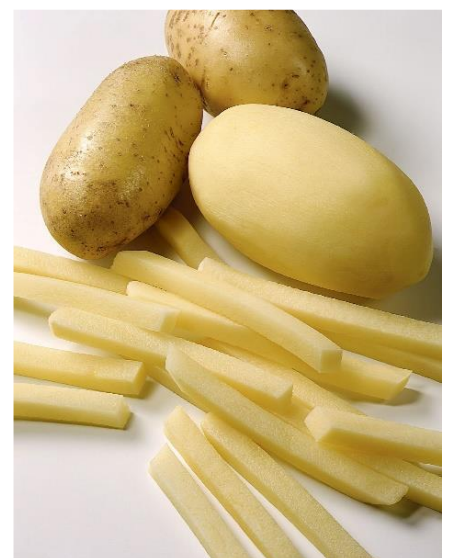
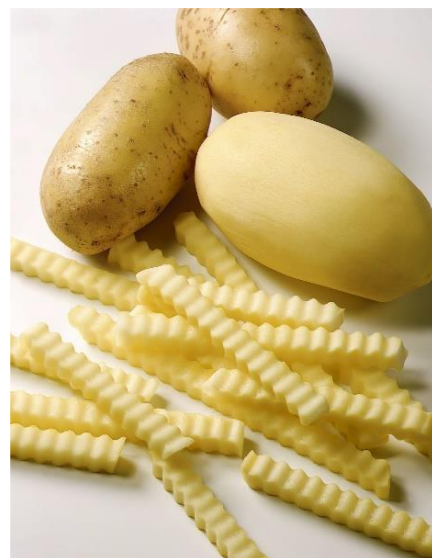
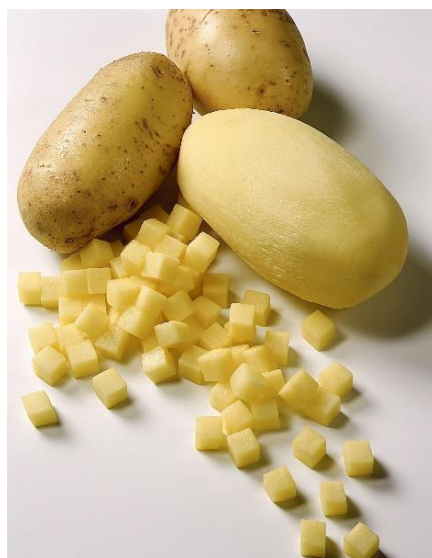
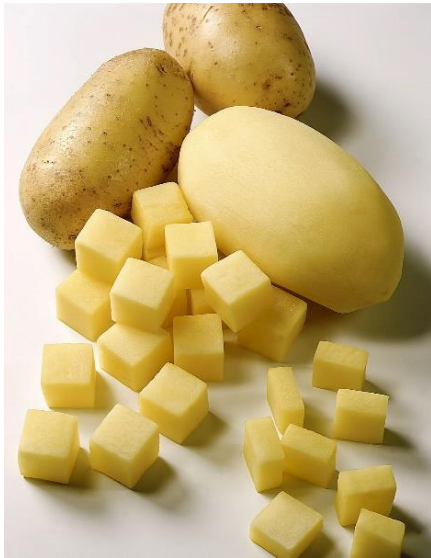


<https://www.youtube.com/watch?v=MkN2nF8DFpI>

Нарізка

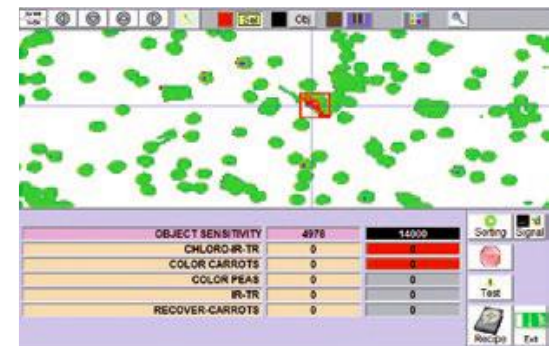
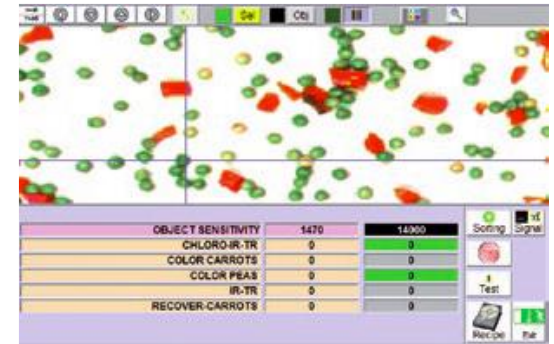


Нарізка





Сортування овочів, ягід



<https://www.youtube.com/watch?v=fg2uL-uXfPU>

<https://www.youtube.com/watch?v=sC3TXditOXU&t=1s>

<https://www.youtube.com/watch?v=toXXo6EIRVA&t=2s>

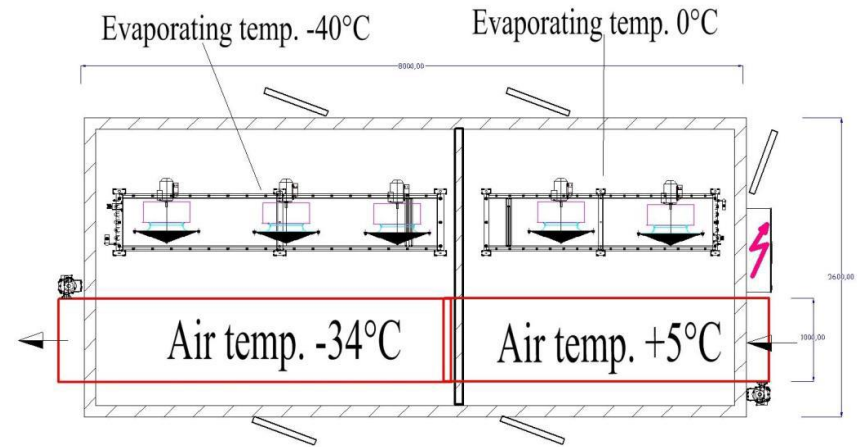
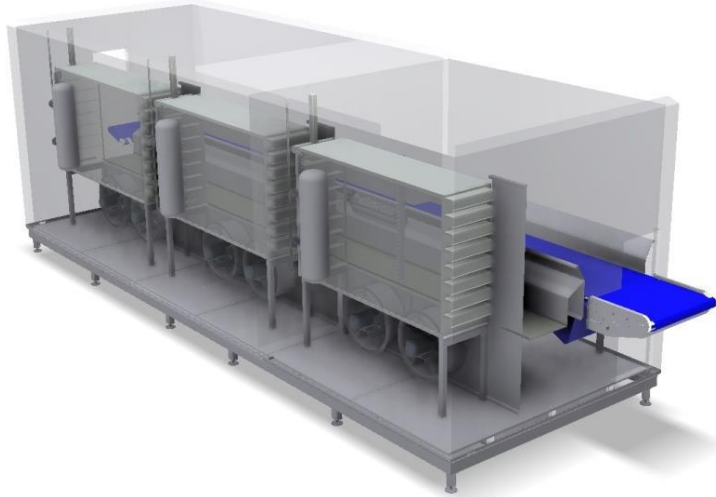
Сортування фруктів і ягід



<https://www.youtube.com/watch?v=sC3TXditOXU&t=1s>

<https://www.youtube.com/watch?v=toXXo6EIRVA&t=2s>

Заморозка



Сушка



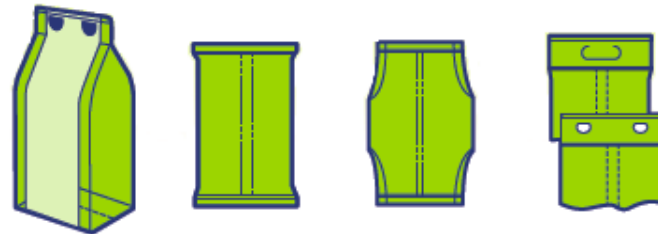


<https://www.youtube.com/watch?v=6JQfQHpTkUw>



<https://www.youtube.com/watch?v=VwAcHqTeppE&t=1s>

Упаковка



<https://www.youtube.com/watch?v=pn1iXWyPNdl>

Success through cooperation



Success through cooperation

https://www.youtube.com/watch?v=DW7uz_3fbrc&t=1s

 **Дякуємо за увагу!**

