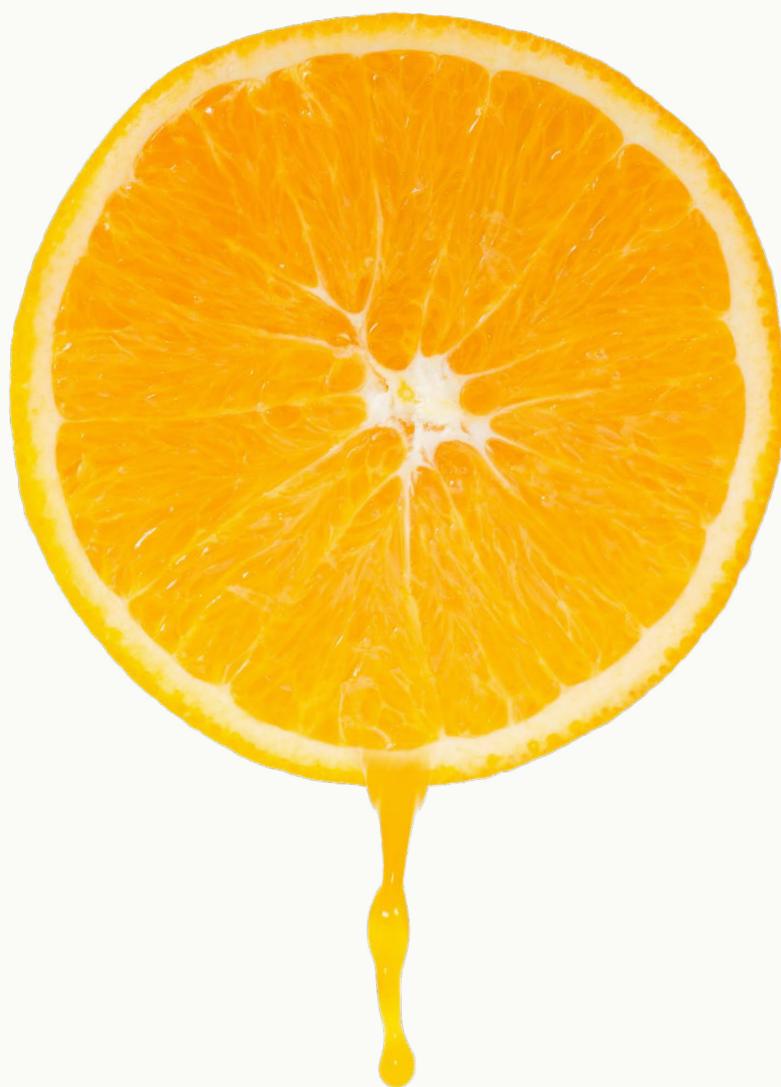


Enzimas para zumos de fruta

Soluciones enzimáticas para una producción de zumos más eficiente y de mayor calidad





En la actualidad, **la industria de los zumos se enfrenta al desafío de obtener productos claros, estables y de alta calidad**, sin comprometer la eficiencia ni el rendimiento de los procesos productivos. En este escenario, el uso de enzimas especializadas se ha consolidado como una herramienta fundamental para optimizar cada etapa del proceso, desde la trituración hasta el almacenamiento.

Desde la división Food de Barcelonesa, **ofrecemos soluciones enzimáticas a medida** para dar respuesta a las problemáticas habituales en la elaboración de zumos. Nuestro objetivo es ayudar a la industria a conseguir productos con **mejor aceptación por parte del consumidor y mayor rentabilidad para la empresa**.

Trabajamos en estrecha colaboración con nuestros clientes, analizando cada situación de forma individual desde nuestro laboratorio, y desarrollamos soluciones específicas basadas en enzimas de distintos orígenes que se adaptan a las particularidades de cada proceso productivo.



Estudio personalizado de tu proceso

Analizamos tu caso en nuestro laboratorio para ofrecerte la solución enzimática más eficaz, asegurando tanto una ventaja competitiva en el mercado como una mejora en la eficiencia de tus procesos. Estudiamos los problemas específicos de tu línea de producción —como viscosidad, obturación de filtros o turbidez— y te proponemos combinaciones de enzimas adaptadas a tu fruta, proceso y tecnología.



Soluciones naturales Clean Label para zumos más limpios

Clarificamos tus zumos reduciendo turbidez y mejorando el rendimiento. Utilizamos enzimas naturales (pectinasas, amilasas, proteasas...) que degradan eficazmente las macromoléculas causantes de la turbidez o la pérdida de productividad en prensado y filtrado.



Barcelonesa Food Hub

Ponemos a tu disposición nuestra planta alimentaria para ofrecerte más capacidad de I+D, producción y logística a tu servicio. Podemos desarrollar soluciones a medida, asesorarte desde el punto de vista técnico y adaptarnos a tu proceso de fabricación para que el desarrollo de tus productos sea un éxito.

Soluciones enzimáticas para la transformación industrial de la fruta.

Las enzimas presentes de forma natural en las frutas son las responsables de regular los procesos de maduración. Durante la elaboración de zumos, estas enzimas interactúan de manera desordenada con el resto de componentes de la fruta, generando reacciones que inciden directamente en la calidad y el aspecto del producto final.

La producción comienza con la recepción de la fruta en las instalaciones, donde se lleva a cabo un proceso de selección y lavado minucioso con el objetivo de eliminar impurezas y garantizar una correcta higienización.

A continuación, se desarrollan las siguientes etapas del proceso de extracción, que pueden variar ligeramente en función del tipo de fruta, pero que en general siguen esta secuencia:



A partir de aquí, el proceso puede incluir etapas adicionales como la concentración del zumo o su pasteurización, lo que garantiza tanto la seguridad microbiológica como la estandarización de su calidad antes del envasado final.

Nuestro conocimiento transforma las problemáticas en oportunidades

Durante la transformación de la fruta, pueden surgir distintas complicaciones que afectan negativamente a la calidad percibida del zumo. En Barcelonesa, ofrecemos soluciones específicas basadas en preparados enzimáticos, desarrolladas para resolver cada caso de forma eficaz.

PROBLEMA	MOTIVOS	ETAPA	SOLUCIÓN BARCELONESA	RESULTADO
Viscosidad elevada	Las pectinasas endógenas transforman la pectina en formas solubles, lo que incrementa la viscosidad del zumo.	Prensado y Filtración	Gama BD PEC	Acelera la degradación de la pectina sin dar tiempo a la fermentación. Permite obtener la viscosidad adecuada para el procesado.
Obturaciones de filtros y pérdida de rendimiento	El almidón suspendido se acumula en los filtros, aumentando la viscosidad y generando problemas mecánicos.	Filtración	Gama BD AMI	Rompe el almidón, evitando obturaciones y mejorando la eficiencia del proceso.
Turbidez post prensado y mala aceptación del consumidor	Pectina y almidón coloidal estabilizan partículas que permanecen en suspensión.	Clarificación	Gama BD PEC y BD AMI	Degradan pectinas y almidón, mejorando la claridad y apariencia del zumo.
	La rotura de las paredes celulares genera una suspensión coloidal de sus componentes.	Clarificación	Gama BD PEC	Degrada componentes estructurales, lo que mejora notablemente el aspecto visual.
Turbidez en el producto final y disminución de la calidad	La retrogradación del almidón genera turbidez estable durante el almacenamiento.	Almacenamiento	Gama BD AMI	Degrada el almidón coloidal, aportando estabilidad al producto envasado.
	A temperaturas elevadas, las proteínas presentes precipitan, afectando la estabilidad y apariencia del producto.	Almacenamiento	Gama BD PROT	Degrada proteínas, reduciendo la inestabilidad y mejorando la percepción de calidad.



Barcelonesa Food Hub

En Barcelonesa, ponemos a tu disposición nuestra planta alimentaria para ofrecerte más capacidad de I+D, producción y logística a tu servicio.

Nuestro Food Hub se encuentra en el Polígono Industrial Sector Autopista del municipio de Parets del Vallès (Barcelona).

+6K
M² Planta
Alimentaria

+6K
TN/Año
Capacidad Producción

+400
M² Laboratorio,
I+D y Showroom

+3K
Palets
Capacidad Almacén

Almacenaje y distribución

Disponemos de un espacio de 3.000m² diseñado para distribuir y almacenar aditivos e ingredientes alimentarios.

Producción

- Desarrollo a medida de fórmulas propias y de clientes.
- Mezcla sólidos y líquidos.
- Planta en proceso de obtener las certificaciones IFS, Halal y Kosher.

Laboratorio de control de calidad

Nos encargamos del control analítico y microbiológico de materias primas y mezclas.

Barcelonesa Group es un holding multinacional que agrupa empresas altamente especializadas en la industria química para todos los sectores industriales. Apostamos por la buena química en más de 80 países y con más de 3.000 clientes.

Investigamos, innovamos, desarrollamos, manipulamos, almacenamos, distribuimos y asesoramos. Garantizamos soluciones químicas eficientes, fiables y a medida para nuestros clientes en todos los sectores de actividad.

Nuestro compromiso por aportar valor en la industria nos ha llevado a actuar en tres áreas de negocio:



Chemicals

Servicio integral en torno a la producción, distribución y trading de productos químicos para todos los sectores de actividad.



Nutrition & Health

Servicio integral en torno a la distribución, asesoramiento técnico y mezcla de materias primas, aditivos e ingredientes para el sector de la nutrición humana, animal y agroquímica.



Logistics

Logística integral de productos químicos peligrosos y alimentarios: almacenamiento, manipulación, envasado y transporte a destino en la Península Ibérica.

Los principales indicadores de nuestra actividad:

+ 80 años

de experiencia en el sector

+ 3.000 clientes

en el mundo confían en nosotros

+ 400 expertos

para aportarte soluciones

+ 70.000 m²

capacidad de almacenamiento

+ 80 países

donde generamos negocio

+ 250 M€

de facturación consolidada del grupo



barcelonesa@barcelonesa.com

barcelonesa.com

Los datos contenidos en este documento se basan en nuestro conocimiento. Esta información no implica ninguna garantía, el cliente debe garantizar la idoneidad del contenido para su propósito particular. Nuestros productos se venden de acuerdo con nuestras Condiciones Generales de Venta.