



SHAKE IT!

TASTE THE DIFFERENCE

¡PRUEBE LA DIFERENCIA!



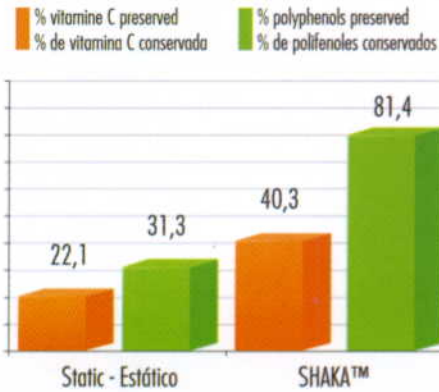
STERIFLOW®
THERMAL PROCESSING

* ¡AGITELO!

Productos más sanos y sabrosos

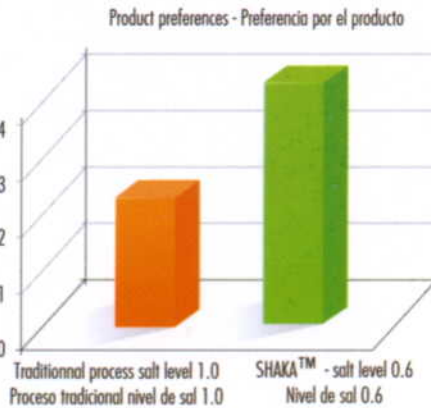
Tests made on soups show a dramatic improvement for **preservation of micronutriments** like vitamin C and polyphenols compared to traditional processes (including pasteurization).

Pruebas hechas con sopas muestran una mejora increíble de la **conservación de los micronutrientes** como la vitamina C y los polifenoles en comparación con procesos tradicionales (incluyendo pasteurización).



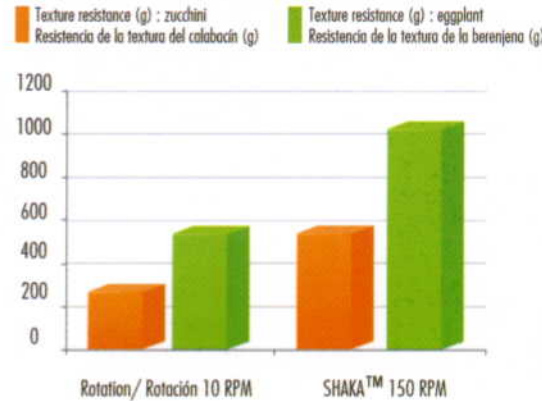
Using SHAKA™ equipment allows a **lower level of salt** in the recipe for an equivalent aromatic balance as tested on soups.

Utilizar un equipo SHAKA™ permite tener un **menor nivel de sal** en la receta con un equilibrio aromático equivalente como probado con sopas.



Cooking value is much lower with SHAKA™ process for the same FO. Hence **texture is better preserved** than with standard static or rotary process as shown in the example below for eggplant and zucchini pieces.

El valor de cocción es mucho más bajo con el proceso SHAKA™ para alcanzar la misma FO. Por consiguiente, la **textura se conserva mejor** en comparación con un proceso estático o rotativo como se muestra abajo con el ejemplo de trozos de berenjena y calabacín.



How does it work?

Once the basket is entered and fixed in the autoclave, the process is usual CUT, holding time, and cooling. The shaking movement is started immediately, up to the required frequency. In order to reach the holding time quickly, preheated water and direct steam injection are used. Thanks to high speed agitation, the heat transfer is improved dramatically and cycle time is reduced (5 to 10 times). Therefore it becomes possible to work at higher temperature.

¿Cómo funciona?

Una vez que la cesta esté a dentro de la autoclave y fijada, el proceso consta del usual CUT (subida en temperatura) — mantenimiento de temperatura y el enfriamiento. El movimiento de agitación empieza de inmediato hasta la frecuencia requerida. Para alcanzar la fase de mantenimiento de temperatura rápidamente, se usa agua precalentada e inyección directa de vapor. Gracias a una alta velocidad de agitación, la penetración de calor se mejora increíblemente y se reduce la duración del ciclo (de 5 hasta 10 veces). Por consiguiente, se hace posible trabajar con más altas temperaturas.

Steriflow

Shaka™ operation

