

30 και 31 Μαρτίου 2016. 1<sup>ο</sup> Διεθνές Σεμινάριο Χυμών και Μηλίτη.

Η Erbsloeh Geisenheim AG διοργάνωσε το πρώτο διεθνές σεμινάριο χυμών στη Γερμανία, όπου παραβρέθηκαν 143 συμμετέχοντες από 23 χώρες.

Η εταιρεία μας δεν θα μπορούσε να απουσιάζει από την συγκέντρωση αυτή.



Επιγραμματικά τα θέματα που αναπτύχθηκαν ήταν :

- Κολλοειδή στους χυμούς φρούτων και ικανότητα φιλτραρίσματος αυτών
- Μηλίτης και σύγχρονοι οίνοι από φρούτα (εκτός σταφυλιού). Γευστική δοκιμή μηλίτη από διάφορες χώρες
- Επίδραση της εκχύμωσης και του φιλτραρίσματος στην περιεκτικότητα βαρέων μετάλλων στους χυμούς. Για την ελαχιστοποίηση της μεταφοράς βαρέων μετάλλων είναι σημαντική η επιλογή του μπετονίτη, η Erbsloeh έχει αναπτύξει τον μπετονίτη PuroBent.
- Νέες τάσεις στη βιομηχανία χυμών
  - Ροφήματα που βασίζονται σε φυτικά εκχυλίσματα
  - Ασηπτική τεχνολογία κατά την παραγωγή χυμών
  - Παραγωγή χυμών κατάλληλων για κατανάλωση από Vegan και συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του HALAL. Καίριο ζήτημα αποτελεί η αντικατάσταση της ζελατίνης με φυτοπρωτεΐνη (Floraclair), με πολλά πλεονεκτήματα κατά την εφαρμογή.
  - Ενζυμικά συμπλέγματα για ενισχυμένη αρωματική απελευθέρωση.