



GOLDEN BEAN CO.®

AZÚCAR BLANCO ESPECIAL





CLASIFICACIÓN DE LA CAÑA DE AZÚCAR



Es muy importante para el cultivo de la caña de azúcar disponer de un sistema radicular bien desarrollado, activo y profundo.

Luego se debe cortar los tallos en trozos que tengan cuatro entrenudos. Con el fin de agilizar el transporte de las estacas y facilitar la siembra, el productor debe armar paquetes con varios trozos que se amarren con las hojas verdes de la caña. Durante el traslado del material de debe manejar con cuidado los tallos para no dañar las yemas germinales.



CLASIFICACIÓN DE LA CAÑA DE AZÚCAR



RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA
CAÑA DE AZÚCAR



LIMPIADO Y SELECCIÓN



LAVADO Y DESINFECTADO



EXTRACCIÓN DEL JUGO



FILTRADO



MEZCLADO



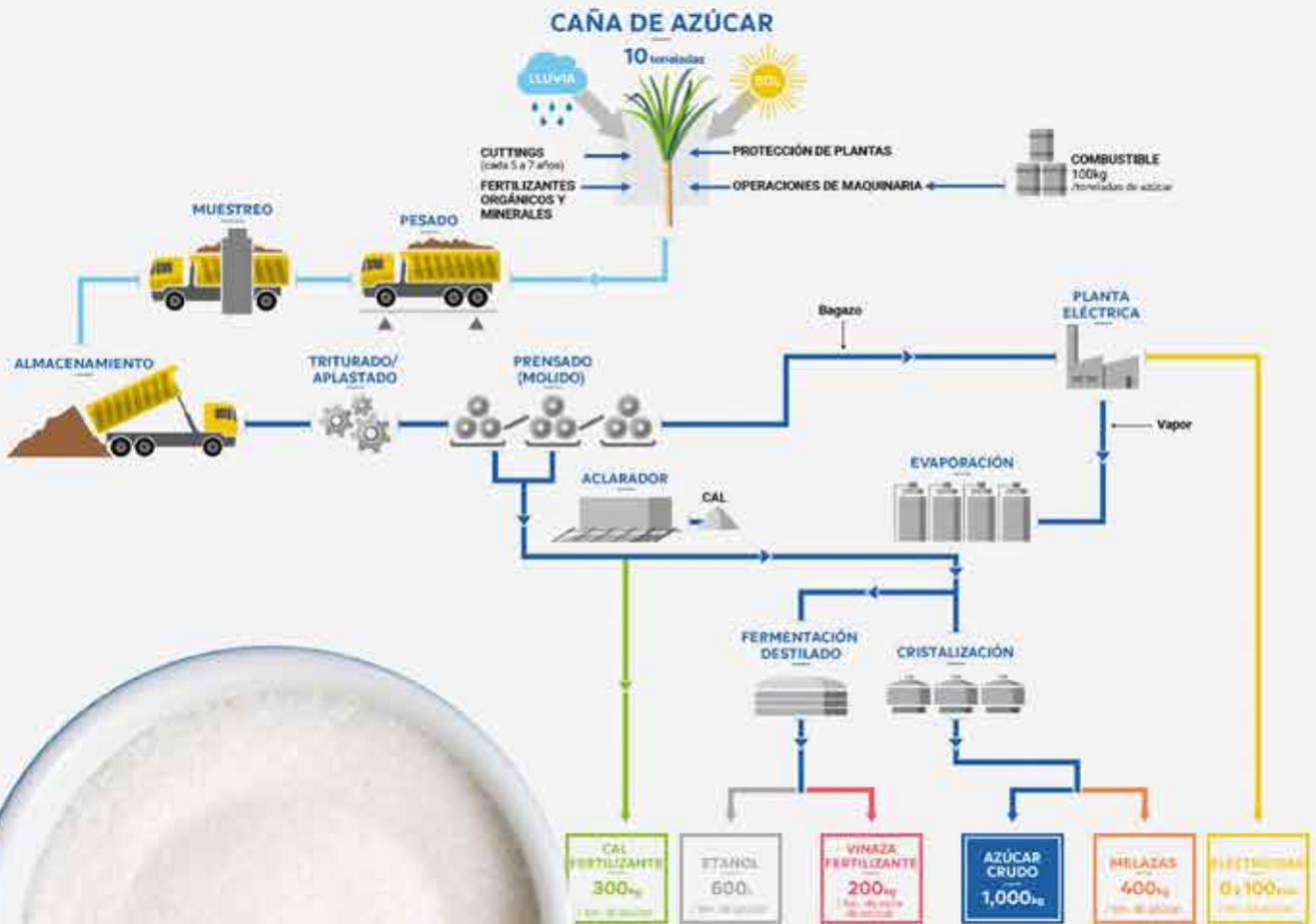
ESTANDARIZADO



PAUSTERIZACIÓN



PROCESO DE LA CAÑA DE AZÚCAR





**PROCESO DE
LA CAÑA DE
AZÚCAR**



DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO:

Blanco es un producto cristalizado obteniendo el conocimiento del jugo de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera, constituida esencialmente por cristales de sacarosa obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados que no han sido sometidos a un proceso de refinado.

PROCEDIMIENTO:

El proceso para obtener azúcar consiste en nueve pasos: corte de la caña, molienda, generación de vapor, calentamiento, clarificación, filtración, evaporación, cristalización, evaporado y secado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICA DE LA MATERIA PRIMA:

Apariencia:	Granulada
Color:	Blanca
Olor:	Incolora
Sabor:	Dulce
pH:	NA
Textura:	Dura granulada

MATERIA PRIMA PRINCIPAL:

Caña

INSUMOS:

No aplica

INGREDIENTES PRINCIPALES:

0,29 mg. de hierro.
 0 g. de proteínas.
 0,60 mg. de calcio.
 0 g. de fibra.
 2,20 mg. de potasio.
 0 mg. de yodo.
 0,10 mg. de zinc.
 0,20 mg. de magnesio.
 0 ug. de vitamina A.
 0 mg. de vitamina B1.
 trazas de vitamina B2.





FICHA TÉCNICA DEL PROCESO REFINADO DEL AZÚCAR

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO:

El jugo obtenido de la molienda de la caña de azúcar, se clarifica, se evapora a 65°Brix y se cristaliza por semillamiento. Los cristales de la miel, se separan por centrifugación y se disuelven en agua. El licor obtenido, se clarifica nuevamente, se filtra, se cristaliza por segunda vez, se somete a proceso de secado y se empaqa.

PROCEDIMIENTO

AFINACIÓN:

Es el primer proceso, en el cual, después de recepcionar el azúcar, la materia prima, se prepara una magma, o azúcar mezclada con miel de afinación y/o agua caliente, para darle la consistencia necesaria para pasarlo por centrifugas de afinación, para volver a separar los granos de la miel de afinación.

FUNDICIÓN:

Consiste en diluir el azúcar de afinación con jarabes de reproceso y/o agua caliente. Este licor fundido pasa a la etapa de purificación.

PURIFICACIÓN:

Consiste en varios procesos, que buscan retirar impurezas del licor fundido. Es así como inicia con el proceso de fosflotación, donde se busca que las impurezas livianas floten y pueda ser retiradas del licor fundido. Luego el proceso que sigue es el de la clarificación y filtración.

DECOLORACIÓN:

Es el proceso en el cual se retira el color oscuro que tienen los licores, para que el azúcar refinada, producto final, tenga el color blanco deseado por el cliente.

CRISTALIZACIÓN:

Se realiza en equipos que trabajan en batch, tachos, al vacío, donde alimenta el licor decolorado, semilla y vapor para hacer la cristalización. La semilla va tomando la sacarosa del medio, y va creciendo, hasta formar los cristales que luego van al cliente.

SECADO Y ENVASE:

El azúcar, luego de ser centrifugada, va a la secadora enfriadora de azúcar, para bajar el porcentaje de contenido de agua que tiene, y bajar un poco la temperatura. Luego de este proceso, el azúcar es enviada a la zona de envase para ser empacada en bolsas, en presentaciones que corresponden a las necesidades de los clientes.

