

FORMATOS DE BLUEBERRIES DISPONÍVEIS PARA ATENDER LA DEMANDA DE LOS FABRICANTES



| | PROCESSO | EMBALAGEM | CHARACTERÍSTICAS | ARMAZENAGEM | |
|-------------------------|--|--|---|---|--|
| FRESCO | Blueberry colhido → pré-resfriamento → seleção → embalagem | ✓ Clamshell ✓ Caixas a granel | Disponível durante todo o ano. | Temperatura: -0.6° a 1 ° C Umidade Relativa: 90-95% | |
| CONGELADO | IQF (Congelamento Rápido Individual) | Blueberry colhido → pré-resfriamento → lavagem/secagem → seleção → congelamento rápido individual → embalagem | ✓ Sacos de plástico ✓ Caixas de papelão corrugadas ✓ Tambores de metal revestido em polietileno ✓ Outros | Identidade da fruta fresca individual. Ideal para qualquer formulação onde a identidade da fruta é importante. | Temperatura: -23° a -18°C. |
| | CAIXA CONGELADA (Case frozen) | Blueberry colhido → pré-resfriamento → lavagem/secagem/seleção → embalagem em caixas de papelão revestido com polietileno → congelamento | ✓ Caixas de papelão corrugadas ✓ Tambores de metal revestido em polietileno ✓ Outros | Ingrediente popular em produtos de panificação. | Temperatura: -23° a -18°C |
| | BLOCO CONGELADO (Straight Pack) | Blueberry colhido → pré-resfriamento → lavagem/secagem/seleção → embalado densamente → congelamento | ✓ Caixas de papelão corrugadas ✓ Tambores de metal revestido em polietileno ✓ Outros | Grande quantidade de fruta em cada caixa, ingrediente base para coberturas, xaropes, recheios e sopas. | Temperatura: -23° a -18°C |
| SECO/DESIDRATADO | DESIDRATADO | Blueberry fresco ou congelado → desidratação até umidade de 11-18% → demais processos conforme especificação | ✓ Caixas de papelão corrugadas ✓ Bolsas ✓ Sacos | Umidade: 11-18% Atividade de água: 0.5 a 0.6 | Vida de prateleira estável em ambiente seco e arejado. Temperatura 21 °C e umidade relativa de 50%. |
| | INFUSÃO (Inteiro, fatiado, em pedaços) AÇÚCAR OU SUCO DE FRUTA | Infusão do blueberry fresco ou congelado em xarope → desidratação até umidade de 11-16% → demais processos conforme especificação (Ex. revestimento com óleo, em pedaços, etc) | ✓ Caixas de papelão corrugadas ✓ Bolsas ✓ Sacos | Umidade: 11-16% Umidade menor disponível Atividade de água: < 0.65%/o (adoçado) | Vida de prateleira estável em ambiente seco e arejado. Temperatura 21°C ou menos e umidade relativa de 50%. |
| | LIOFILIZADO (Inteiro, em pedaços, em pó) | Blueberry fresco ou congelado → congelamento rápido → umidade removida em câmara a vácuo → demais processos (ex. pedaços, em pó) | ✓ Caixas de papelão corrugadas ✓ Bolsas ✓ Sacos ✓ Outros | Umidade: 2% máximo | Vida de prateleira estável á temperatura ambiente por 3 meses; depois disso, estocar a 4°C. |
| | DESIDRATADO POR MICROONDAS (Inteiro, flocos, em pó) | Blueberry fresco ou congelado → câmara de microondas a vácuo → desidratação em baixa temperatura para remoção da água da fruta | ✓ Sacos PET metalizados em caixas corrugadas ✓ Outros | Umidade: 7-12% Atividade de água: 0.30 - 0.50 | Vida de prateleira: 2 anos em ambiente seco e arejado. Temperatura 21°C ou menos e umidade relativa de 50%. |
| | SECAGEM POR TAMBOR (Drum dried and Flash Dried Powders) | Blueberry fresco ou congelado ou puré → secagem por tambor ou outro processo → trituração até pó ou flocos, de acordo com a especificação | ✓ Caixas de papelão corrugadas ✓ Outros | Umidade: 3-5% Disponível em diversas granulometrias. Uso em confeitos, misturas para bebidas, misturas para panificação. | Armazenar em ambiente seco e arejado, temperatura de 21 °C ou menos, longe da luz direta do sol. |
| | FIBRA | Bagaço do blueberry (proveniente da prensa do suco) → desidratação → trituração conforme especificação | ✓ Caixas de papelão corrugadas ✓ Bolsas ✓ Sacos ✓ Outros | Umidade: < 10% Atividade de água: 0.20% Fibra dietética: 72.34% Insolúvel (67.27%), Solúvel (5.07%) | 24 meses a 15°C ou menos. Armazenar em ambiente seco e arejado, longe da luz direta do sol. |

FORMATOS DE BLUEBERRIES DISPONÍVEIS PARA ATENDER LA DEMANDA DE LOS FABRICANTES



| | PROCESSO | EMBALAGEM | CHARACTERÍSTICAS | ARMAZENAGEM | |
|-----------------|---|---|---|---|--|
| LÍQUIDO | PURÉ | Blueberry fresco ➤ esmagamento ➤ finalização ➤ pasteurização ou embalagem a frio ➤ congelamento | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Potes de plástico, congelado e asséptico ✓ Sacos em caixas ✓ Tambor de metal revestido em polietileno | Brix: 8.0 - 13.0° * pH: 2.5 - 4.0 * Acidez: 0.2 - 1.2% por peso * | Temperatura: -23° C a -18° C Asséptico: < 24° C |
| | PURÉ CONCENTRADO | Blueberry fresco ➤ esmagamento ➤ concentração a vácuo com tratamento com calor/enzima ➤ pasteurização ➤ embalagem ➤ congelamento | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Potes de plástico, congelado e asséptico ✓ Tambor de metal revestido em polietileno | Brix: 20.0 - 45.0° * (Ou conforme especificado) pH: 2.5 - 3.7 * Acidez: 0.75 - 4.5% @ 30° Brix * | Temperatura: -23° C a -18° C Asséptico: < 24° C |
| | SUCO | Blueberry fresco ➤ esmagamento ➤ prensagem ➤ filtragem ➤ pasteurização ➤ embalagem ➤ congelamento | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Potes de plástico, congelado ✓ Sacos em caixas, asséptico ✓ Tambor de metal revestido em polietileno, congelado e asséptico ✓ Sacos, congelado e asséptico | Brix: 8.0 - 13.0° * pH: 2.8 - 3.4 * | Temperatura: -23° C a -18° C Asséptico: < 24° C |
| | SUCO CONCENTRADO | Blueberry fresco ➤ esmagamento ➤ tratamento com calor/enzima ➤ concentração a vácuo ➤ embalagem ➤ congelamento | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Potes de plástico, congelado ✓ Sacos em caixas, asséptico ✓ Tambor de metal revestido em polietileno, congelado e asséptico ✓ Sacos, congelado e asséptico | Brix: 32.5° (asséptico), pH: 2.5 - 3.8 * Acidez: 1.2 - 4.0%, como citrico * Taxa de diluição: 2.57 : 1 Brix: 65° (congelado), pH: 2.5 - 3.8 * Acidez: 2.0 - 8.0%, como citrico * Taxa de diluição: 7.2 : 1 | Temperatura: -23° C a -18° C Asséptico: < 24° C |
| OUTROS FORMATOS | ESSÊNCIA | Componentes de sabor voláteis destilados do processo de produção do suco e do concentrado ➤ embalagem | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Potes de plástico: 18.9 L, 22.7 L ✓ Outros tamanhos | Aroma intenso de blueberry não artificial ➤ Usado para incrementar o sabor de blueberry em conjunto com outras berries. | Embalagem hermética a temperatura de 0° C ou menos. |
| | ENLATADO (Em xarope) | Blueberry fresco ou congelado ➤ enlatamento ➤ adição de xarope ➤ lacre ➤ aquecimento | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Latas #300, #2, #2-1/2, #10 ✓ Outros tamanhos | Vários níveis de conteúdo de fruta, dependendo do fornecedor e aplicação. | Vida de prateleira estável em ambiente seco e arejado. |
| | ENLATADO (Em água) | Blueberry fresco ou congelado ➤ enlatamento ➤ adição de água ➤ lacre ➤ aquecimento | | | |
| | RECHEIOS PARA PANIFICAÇÃO | Blueberry fresco ou congelado ou outros formatos ➤ adição de açúcar ou mistura a base de goma/amido ➤ aquecimento ➤ embalagem de acordo com especificação | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pouches de plástico ✓ Baldes de plástico de 18.9 L ✓ Tambor de 208.2 L ✓ Outros tamanhos | Vários níveis de conteúdo de fruta ➤ Usado como recheios de frutas e coberturas | Vida de prateleira estável em ambiente seco e arejado. |
| | NOVAS SOLUÇÕES DE BLUEBERRY COMO INGREDIENTE <ul style="list-style-type: none"> ✓ Blueberry em pó concentrado ✓ Suco concentrado de blueberry em pó ✓ Semente e Óleo da semente de blueberry ✓ Pasta de blueberry | Contate um fornecedor de blueberry. | De acordo com a disponibilidade do fornecedor. | De acordo com o formato do ingrediente. | De acordo com o formato do ingrediente. |

* Varia conforme a colheita do ano

As informações aqui fornecidas são apenas uma referência geral. Contate seu fornecedor de blueberry para especificações do produto, armazenagem e embalagem. Certificações Halal, Kosher e orgânicos disponíveis. Contate seu fornecedor para maiores detalhes.