

# FORMATOS DE BLUEBERRIES DISPONÍVEIS PARA ATENDER LA DEMANDA DE LOS FABRICANTES



	PROCESSO	EMBALAGEM	CHARACTERÍSTICAS	ARMAZENAGEM	
<b>FRESCO</b>	Blueberry colhido → pré-resfriamento → seleção → embalagem	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Clamshell</li> <li>✓ Caixas a granel</li> </ul>	Disponível durante todo o ano.	Temperatura: -0.6° a 1 ° C Umidade Relativa: 90-95%	
<b>CONGELADO</b>	<b>IQF</b> (Congelamento Rápido Individual)	Blueberry colhido → pré-resfriamento → lavagem/secagem → seleção → congelamento rápido individual → embalagem	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sacos de plástico</li> <li>✓ Caixas de papelão corrugadas</li> <li>✓ Tambores de metal revestido em polietileno</li> <li>✓ Outros</li> </ul>	Identidade da fruta fresca individual. Ideal para qualquer formulação onde a identidade da fruta é importante.	Temperatura: -23° a -18°C.
	<b>CAIXA CONGELADA</b> (Case frozen)	Blueberry colhido → pré-resfriamento → lavagem/secagem/seleção → embalagem em caixas de papelão revestido com polietileno → congelamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Caixas de papelão corrugadas</li> <li>✓ Tambores de metal revestido em polietileno</li> <li>✓ Outros</li> </ul>	Ingrediente popular em produtos de panificação.	Temperatura: -23° a -18°C
	<b>BLOCO CONGELADO</b> (Straight Pack)	Blueberry colhido → pré-resfriamento → lavagem/secagem/seleção → embalado densamente → congelamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Caixas de papelão corrugadas</li> <li>✓ Tambores de metal revestido em polietileno</li> <li>✓ Outros</li> </ul>	Grande quantidade de fruta em cada caixa, ingrediente base para coberturas, xaropes, recheios e sopas.	Temperatura: -23° a -18°C
<b>SECO/DESIDRATADO</b>	<b>DESIDRATADO</b>	Blueberry fresco ou congelado → desidratação até umidade de 11-18% → demais processos conforme especificação	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Caixas de papelão corrugadas</li> <li>✓ Bolsas</li> <li>✓ Sacos</li> </ul>	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%.
	<b>INFUSÃO</b> (Inteiro, fatiado, em pedaços) <b>AÇÚCAR OU SUCO DE FRUTA</b>	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)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Caixas de papelão corrugadas</li> <li>✓ Bolsas</li> <li>✓ Sacos</li> </ul>	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%.
	<b>LIOFILIZADO</b> (Inteiro, em pedaços, em pó)	Blueberry fresco ou congelado → congelamento rápido → umidade removida em câmara a vácuo → demais processos (ex. pedaços, em pó)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Caixas de papelão corrugadas</li> <li>✓ Bolsas</li> <li>✓ Sacos</li> <li>✓ Outros</li> </ul>	Umidade: 2% máximo	Vida de prateleira estável á temperatura ambiente por 3 meses; depois disso, estocar a 4°C.
	<b>DESIDRATADO POR MICROONDAS</b> (Inteiro, flocos, em pó)	Blueberry fresco ou congelado → câmara de microondas a vácuo → desidratação em baixa temperatura para remoção da água da fruta	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sacos PET metalizados em caixas corrugadas</li> <li>✓ Outros</li> </ul>	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%.
	<b>SECAGEM POR TAMBOR</b> (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	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Caixas de papelão corrugadas</li> <li>✓ Outros</li> </ul>	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.
	<b>FIBRA</b>	Bagaço do blueberry (proveniente da prensa do suco) → desidratação → trituração conforme especificação	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Caixas de papelão corrugadas</li> <li>✓ Bolsas</li> <li>✓ Sacos</li> <li>✓ Outros</li> </ul>	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	<b>PURÉ</b>	Blueberry fresco ➤ esmagamento ➤ finalização ➤ pasteurização ou embalagem a frio ➤ congelamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Potes de plástico, congelado e asséptico</li> <li>✓ Sacos em caixas</li> <li>✓ Tambor de metal revestido em polietileno</li> </ul>	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
	<b>PURÉ CONCENTRADO</b>	Blueberry fresco ➤ esmagamento ➤ concentração a vácuo com tratamento com calor/enzima ➤ pasteurização ➤ embalagem ➤ congelamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Potes de plástico, congelado e asséptico</li> <li>✓ Tambor de metal revestido em polietileno</li> </ul>	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
	<b>SUCO</b>	Blueberry fresco ➤ esmagamento ➤ prensagem ➤ filtragem ➤ pasteurização ➤ embalagem ➤ congelamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Potes de plástico, congelado</li> <li>✓ Sacos em caixas, asséptico</li> <li>✓ Tambor de metal revestido em polietileno, congelado e asséptico</li> <li>✓ Sacos, congelado e asséptico</li> </ul>	Brix: 8.0 - 13.0° * pH: 2.8 - 3.4 *	Temperatura: -23° C a -18° C Asséptico: < 24° C
	<b>SUCO CONCENTRADO</b>	Blueberry fresco ➤ esmagamento ➤ tratamento com calor/enzima ➤ concentração a vácuo ➤ embalagem ➤ congelamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Potes de plástico, congelado</li> <li>✓ Sacos em caixas, asséptico</li> <li>✓ Tambor de metal revestido em polietileno, congelado e asséptico</li> <li>✓ Sacos, congelado e asséptico</li> </ul>	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	<b>ESSÊNCIA</b>	Componentes de sabor voláteis destilados do processo de produção do suco e do concentrado ➤ embalagem	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Potes de plástico: 18.9 L, 22.7 L</li> <li>✓ Outros tamanhos</li> </ul>	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.
	<b>ENLATADO (Em xarope)</b>	Blueberry fresco ou congelado ➤ enlatamento ➤ adição de xarope ➤ lacre ➤ aquecimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Latas #300, #2, #2-1/2, #10</li> <li>✓ Outros tamanhos</li> </ul>	Vários níveis de conteúdo de fruta, dependendo do fornecedor e aplicação.	Vida de prateleira estável em ambiente seco e arejado.
	<b>ENLATADO (Em água)</b>	Blueberry fresco ou congelado ➤ enlatamento ➤ adição de água ➤ lacre ➤ aquecimento			
	<b>RECHEIOS PARA PANIFICAÇÃO</b>	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"> <li>✓ Pouches de plástico</li> <li>✓ Baldes de plástico de 18.9 L</li> <li>✓ Tambor de 208.2 L</li> <li>✓ Outros tamanhos</li> </ul>	Vários níveis de conteúdo de fruta ➤ Usado como recheios de frutas e coberturas	Vida de prateleira estável em ambiente seco e arejado.
	<b>NOVAS SOLUÇÕES DE BLUEBERRY COMO INGREDIENTE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Blueberry em pó concentrado</li> <li>✓ Suco concentrado de blueberry em pó</li> <li>✓ Semente e Óleo da semente de blueberry</li> <li>✓ Pasta de blueberry</li> </ul>	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.