

# Fructose des fruits

C'est la première fois qu'est produit du fructose cristallin à partir du jus de raisin. La société italienne Naturalia Ingredients s.r.l. produira dès l'été 2011 du fructose et du glucose (dextrose) sous forme cristalline à partir de raisins comme matière première.

L'idée est venue des propriétaires de l'entreprise sicilienne Cantine Foraci s.r.l., également actionnaire de Naturalia Ingredients. En qualité de cave à vins, Cantine Foraci bénéficie de longues années d'expérience en concentrés de moût et de jus de raisin. Le groupe de société accorde une grande importance au caractère naturel de ses produits et est très actif dans le domaine de la recherche et du développement des produits.

Pendant le processus de fabrication, le jus brut est filtré, déminéralisé et le glucose et fructose contenus dans le jus sont séparés l'un de l'autre par chromatographie sur colonne. Après leur préparation, les deux fractions peuvent ensuite être cristallisées séparément en dextrose monohydraté (DMH) et fructose cristallin (XF) dans des cristalliseurs refroidisseurs BMA. Pour les deux processus de cristallisation, BMA fournit le savoir-faire et la technologie en une étude d'ingénierie séparée.

Les cristaux sont ensuite séparés dans des centrifugeuses BMA. A l'état séché, ces cristaux sont communément appelés sucre de fruit et sucre de raisin.

Pour chacune des deux installations de cristallisation (dextrose monohydraté et fructose cristallin), Naturalia Ingredients a commandé chez BMA un cristalliseur refroidisseur vertical OVC ainsi que deux centrifugeuses à fonctionnement discontinu B1300.

BMA s'est vue également confier l'ingénierie pour la pré-cristallisation, la cristallisation et la séparation, le transport des équipements jusqu'au chantier ainsi que le contrôle du montage et la mise en service.

Les différents équipements sont fabriqués chez BMA en Allemagne. Les cristalliseurs d'une longueur de 17 et 14 mètres sont directement montés sur le site de BMA d'où ils sont expédiés chacun en une seule pièce à l'usine de Sicile.

Déjà pendant l'élaboration de l'offre, des essais de cristallisation, de séparation et de séchage ont été réalisés avec succès au BMA Technikum. De plus, à partir du sirop de fructose et de dextrose fourni par le client, BMA a produit au sein du Technikum des échantillons que Naturalia Ingredients a pu déjà présenter au préalable à ses acheteurs potentiels.

*Marion Lichtenberger  
Karl Kremsa*

*Arrivée du premier  
cristalliseur dans  
le port sicilien*

