

„Výukové centrum zpracování zemědělských produktů“

FAPPZ

v areálu ČZU

**Příloha č. 5 zadávací dokumentace – Popis technologie
Veřejná zakázka: Vybavení moštárny VCZZP**

1. Účel technologie

Moštárna bude sloužit jako školní provoz. Tomu musí odpovídat vybavení a musí se zohlednit množství zpracovávaného materiálu (od malých množství až po střední).

Provoz pak slouží jako experimentální pracoviště a jejich kapacita bude využívána dle potřeb ostatních částí univerzity.

2. Umístění technologie a její prostorové uspořádání

Moštárna je umístěna ve vlastním prostoru v 1.NP objektu SO.02. Zázemí pro moštárnu je umístěno v ostatních prostorech statku.

Vstup pracovníků a studentů bude přes chodbu objektu SO.02., kde jsou šatny, WC a sprcha.

Zásobování a expedice tohoto provozu na 2.NP je možná přímo s přilehlé odstavné plochy (přímo před vchodem do moštárny, nebo ze suterénu nájezdovou rampou).

Hrubé mytí znečištěného ovoce (platí spíše pro zeleninu) lze provést 1. PP v hospodářském dvoře (místnost 0.54), slouží pouze k hrubému předmytí a je možné ho užívat v rámci celého objektu.

3. Provoz

Provoz moštárny je koncipován jako souhrnný provoz moštování ovoce a zeleniny, tak aby bylo možno ukázat možné postupy.

3.1. Příprava ovoce a zeleniny

Ovoce bude přiváženo v ovocnářských plastových přepravkách nebo paletoboxech. Vyklopení paletoboxu do zásobníku drtiče je zajištěno vyklápěčem paletoboxů.

3.2. Moštování

Dovezené ovoce se umyje a vytřídí v zásobníku drtiče, který následně vynese ovoce do vlastního drtiče, který jej podrtí. Ovocná drť padá do pásového lisu.

Šťáva získaná lisováním natéká do sběrné vany, odkud je čerpána potravinářskými hadicemi a čerpadlem do zásobních nádrží.

Výlisky padají do nádoby umístěné pod lisem. Po naplnění nádoby s výlisky, bude nádoba vyměněna za novou, prázdnou. Plná nádoba bude umístěna ke stěně místnosti, než bude odvezena ke kompostaci.

Šťáva z lisu se zasílí nezbytným množstvím pyrosiřičitanu draselného, aby se zabránilo započetí kvašení. Zásobní nádrže na šťávu získanou lisováním budou s plovoucím víkem, aby se zabránilo zbytečné oxidaci.

Šťávu je třeba před vlastním plněním do expedičních obalů vyčistit. Čištění probíhá jednak odsazením kalů a jednak filtrací. K odsazení kalů - tzv. k prvnímu stupni čištění, dochází v zásobnících o objemu 320 l. Sedimentovaný zákal je stočen na kanál.

Čistá šťáva je stáčena a čištěna v dalším stupni technologie pomocí filtrace, stěrbinovým filtrem. Vyčištěná šťáva je uskladněna v uskladňovacích zásobnících. Tyto zásobníky jsou 3, každý o objemu min 500 l. Tato šťáva se poté pasteruje v jednom ze dvou pastérů a plní do lahví nebo bag in box.

Plnění moštu do lahví umožňuje plnič lahví s vystřikovačem (není součástí dodávky) a uzavíračem. Naplněné lahve budou opatřeny etiketou na etiketovacím zařízení a následně bude uzávěr lahve upevněn na zakružovače.

Plnění moštu do beg in boxů umožňuje plnič bag in boxů. Naplněné bag in boxy budou zabaleny do papírových krabic a skladovány na paletách.

3.3. Ostatní

Provoz bude vybaven CIP stanicí, která bude čistit a sterilovat plničky a paster.

Provoz bude využíván jednak studenty Fakulty agrobiologie, potravinových a přírodních zdrojů při výuce a praktických cvičeních nebo v rámci působnosti výukových a vzdělávacích pracovníků působících na fakultě nebo ostatními profesními specialisty, kteří se budou na ČZU účastnit kurzů a školení nebo se budou seznamovat s novými vyvíjenými technologiemi v tomto oboru.

V projektovaném provozu se předpokládá také prezentace zásad správné hygienické praxe (SHP) a demonstrace postupů správné výrobní praxe (SVP).

4. Závěr

Tento provoz bude představovat kompletní demonstraci výroby moštu.

5. Dispoziční schéma

