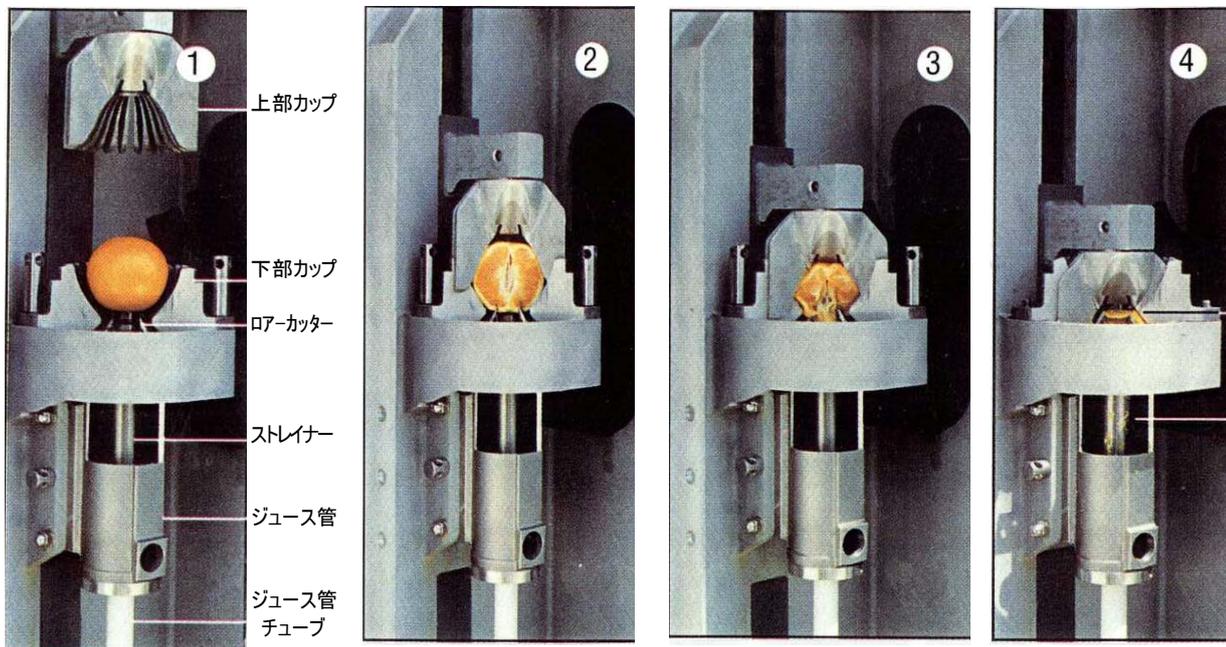


JBT フレッシュ スクィーズ®多目的ジューサーは 「全果式搾汁」を採用しています

果皮を瞬時に果汁分と分離するから美味しく、しかも高歩留りのジュースが搾れます。



外皮は、
ここで果実より分離
されます。
果実の中味はスト
レイナーに入ります。

上下部のカップが果実全体を支え、破裂しないようにロアークターが果実の底部を抜いて中味をストレイナーチューブの中へ導きます。果実の中味はチューブの茎より大きいですが、下方へ強く押込められてジュース管チューブを通して下部より排出されます。

搾汁行程の初段階で上部カップが下方へ移動し、果実を押し付けて、果実の底部に穴を開け始めます。独特の方式は、果実全体を上下カップで支え破裂させることなく均等に果汁を搾り出します。

搾汁のサイクルは続行し、外からの圧力が増していくに従い、中味は底部よりストレイナーチューブの中へ押込まれます。果皮は剥がれて下部カップとロアークターの隙間から下の方へ排出されます。

搾汁行程が完了すると、中味はストレイナーチューブに押し込められます。同時にジュース管チューブが上へ押し上げられ中味に圧力を加え、ジュースと小さなパルプ分はストレイナーからジュース管に集められます。

果汁の品質

このようにして果汁は瞬時に果皮と分離されますから、JBT フレッシュ スクィーズ多目的ジューサーは優れた品質の果汁を作りだすのです。果汁がいつまでも果皮のアルベト部と(内皮)と接触している状態では品質によくありません。搾汁部が衛生的に設計されているのも高品質の証です。

果汁の歩留り

JBT フレッシュ スクィーズ多目的ジューサーは他の機械より高い果汁歩留りをもたらします。独特の機構は広範囲のサイズの果実と多くの品種の柑橘、オレンジ、グレープフルーツ、レモン、ライム等が搾汁できます。



JBT 特性ストレイナーチューブ

柑橘果汁 搾汁機の原理



目的

柑橘果実類の各々の構成要素を即時に分離させ、最終製品に不利な影響を与えるようなプロセス時間によるそれらの結合の可能性を最小限に抑える。

これを同時にまた継続的に、果汁と副産物へと最大限に可能にすること



重要な構成部品

1. 機能

- アッパーカッター
 - アッパーカップ
 - ローアカップ
 - ローアカッター
 - プリフィニッシャーチューブ (通称: ストレイナーチューブ)
 - ジュースマニホールド
 - オリフィスチューブ
- 果実の内部(果肉部)と外皮を分離するために、果実上側からプラグ状にカット
- 圧搾サイクル中に果実がはち切れるのを防ぐために外部から
- 次プロセスとなるストレイナーチューブへと果肉を送り出すために、果実の下側からプラグ状にカット
- 果肉はチューブ穴孔によって濾され、果汁を搾り出す
- 果汁(と砂じょう)を収集
- 圧力をかけて、じょうのう膜と種子をストレイナーチューブ内で集めて排出

2. 実現

搾汁サイクル(循環)の初期段階では、アッパーカップは果実へ圧力をかけるために下向きに動きます。それにより上側と下側でプラグ状にカットされ始めます。

特有のカップ形状により、果実は完全に保持されて、その結果、はち切れることなく均等な圧搾を実現しています。

3.

搾汁サイクルは継続され、ストレイナーチューブ内に蓄積している果実内部の部分(果肉、内皮等)により強制的に下から押し上げられ、カップ内の果実へ掛かる圧力は更に増加します。それにより、外皮はアッパーカップとアッパーカッターの間隙で放出されています。

4.

搾汁サイクル最終段階では、果実内部の部分はストレイナーチューブの中に位置しています。このとき、オリフィスチューブは上向きに動き、ストレイナーチューブに圧力を与えます。これにより、ストレイナーチューブの穴孔を通して果汁(と細かい粒径である砂じょう)はジュースマニフォルドの中に流れ出します。

果実の内部の部分で、ストレイナーチューブの穴孔より大きな粒径(種子、芯、じょうのう膜等)は、オリフィスチューブ下の穴を通して、強制的に下部へ放出されます。

