

Chips de fruits

Pilotes utilisés :

- . Blancheur et pilote de déshydratation osmotique
- . Friteuse sous vide
- . Séchoir par déshumidification

L'huile utilisée pour les fritures est de l'oléine de palme, la masse d'huile introduite dans la cuve de friture est de 40 litres.

Le procédé :

Ce procédé innovant apporte au produit final une texture croustillante, une couleur vive, une meilleure préservation de l'arôme naturel présent, une teneur en matières grasses moins élevée. Toutefois la consommation énergétique ramenée au kg de produit fini est supérieure à un procédé de friture classique.



Fruits tranchés avant confisage



Friture sous vide



Chargement des claies pour la finition au séchoir



Déshydratation osmotique et confisage



Après friture et égouttage à la centrifugeuse



Chips de fruits avant conditionnement

