

Proceso de la gelatina

1. Filtración:

El agua utilizada para este proceso, debe ser purificada a través de filtros de carbón activado los cuales permiten eliminar cualquier tipo de impurezas que pueda contener este mineral.

2. Almacenamiento:

El agua filtrada es llevada al tanque de mezcla, en el que se almacenan aproximadamente 2.600 litros de agua.

3. Mezcla de insumos:

En este proceso se adicionan los ingredientes para la gelatina TWIST COLANTA; ácido ascórbico, citrato de sodio, gelatina, azúcar, estabilizantes, vitaminas, esencias y colorantes son puestos en el triblender, mezclador similar a una tolva equipado con una bomba en la parte inferior para hacer circular los insumos hacia su tanque con una temperatura de 30 grados centígrados.

4. Pasteurización:

Finalizada la mezcla, ésta es pasteurizada; se eleva a una temperatura de 72 grados centígrados para la eliminación de todos los organismos patógenos que pueda contener la mezcla.

5. Enfriamiento y empaqueo:

Pasada la pasteurización, la mezcla se enfría hasta llegar a 25 grados centígrados, temperatura ideal que facilita el proceso de empaqueo, pues la gelatina TWIST se encuentra líquida.



Filtración



Mezcla de insumos



Pasteurización



Enfriamiento y empaqueo

6. Almacenamiento:

Posterior al empacado, la gelatina TWIST es llevada a cava fría a una temperatura de 4 grados centígrados para terminar su proceso de gelificación.

7. Liberación del producto:

En este proceso el producto es muestreado para realizarle la liberación fisicoquímica y microbiológica, es decir, se hace un análisis de la textura, color y sabor de la gelatina TWIST.

8. Comercialización:

Después de ser analizada, la gelatina TWIST COLANTA es despachada a las diferentes comercializadoras del país.

