

CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN QUẢ VẢI THIỀU

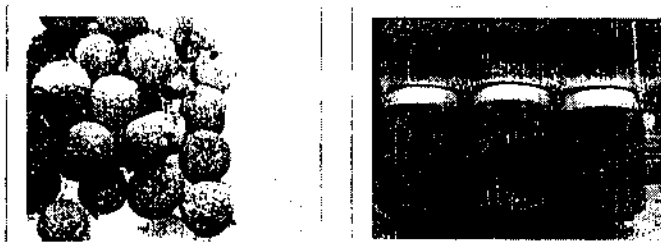
CÁC DỊCH VỤ CUNG CẤP

- ☞ Chế biến quả vải khô chất lượng cao ứng dụng công nghệ và thiết bị sấy được nghiên cứu.
- ☞ Công nghệ chế biến siro vải và nước giải khát từ quả vải có chất lượng cao.
- ☞ Tư vấn, thiết kế, lắp đặt hệ thống trang thiết bị chế biến vải thiều.
- ☞ Chuyển giao công nghệ và đào tạo cán bộ công nhân kỹ thuật.
- ☞ Tư vấn, giúp đỡ các vướng mắc công nghệ trong chế biến các sản phẩm từ quả vải thiều.



PHẠM VI ỨNG DỤNG.

- ☞ Chế biến quả vải khô và siro quả ở quy mô trang trại, quy mô vừa và nhỏ, quy mô công nghiệp.



ƯU ĐIỂM

- ☞ Công nghệ phù hợp với trình độ sản xuất ở từng quy mô.
- ☞ Sản phẩm đạt tiêu chuẩn chất lượng và VSAT TP theo TCVN 5042-1994.
- ☞ Chi phí đầu tư ban đầu và chi phí sản xuất thấp.
- ☞ Sản phẩm ổn định được chất lượng cao.

SẢN XUẤT THỬ NGHIỆM

- ☞ Công nghệ sấy vải đã được triển khai sản xuất thử nghiệm thành công tại huyện Yên Thế tỉnh Bắc Giang.
- ☞ Công nghệ xử lý và sản xuất nước quả đã được thử nghiệm cho Công ty TNHH sản xuất nước giải khát Tân Phát

