

## LAVORAZIONE DELLE CLEMENTINE

Le fasi della lavorazione delle clementine consistono nel:

- Trasporto dall'agrumeto fino al magazzino;
- Processo di prima selezione e scarto;
- Processo di iniziale lavaggio ;
- Processo di ulteriore lavaggio e purificazione con ozono;
- Processo di asciugatura;
- Processo di lucidatura con prodotti a base cere naturali ad acqua;
- Processo di ulteriore selezione e scarto di prodotto non conforme;
- Processo di calibratura e inoltro nei canali di confezionamento.

Gli agrumi arrivano dal campo in cassette e sono trasferiti nell'aria di sosta, all'interno della quale circola aria forzata e purificata.

La frutta viene adagiata su rulli trasportatori dove per mezzo di spazzole, spruzzatori ed apposite vasche, si allontanano ogni traccia di sporco, di incrostazioni e di macchie.

Lavaggio e disinfezione vengono effettuati con ozono.

L'operazione di ceratura costituisce una barriera alla propagazione del marcio, si ottiene distribuendo l'emulsione sul prodotto mediante spruzzi, segue poi l'asciugatura in tunnel con aria calda.

La selezione, praticata in due sezioni della linea di lavorazione, viene compiuta a mano lungo un nastro trasportatore ed ha lo scopo di eliminare merce non conforme a quelle che sono le esigenze di mercato , quindi prodotto di scarto e prodotto con imperfezioni;

I nastri trasportatori conducono i frutti alle calibratrici, macchine in grado di eliminare i frutti con diametro inferiore o superiore alle pezzature commerciali per ultimo si arriva al confezionamento eseguito rigorosamente a mano anche al fine di effettuare un'ulteriore selezione.