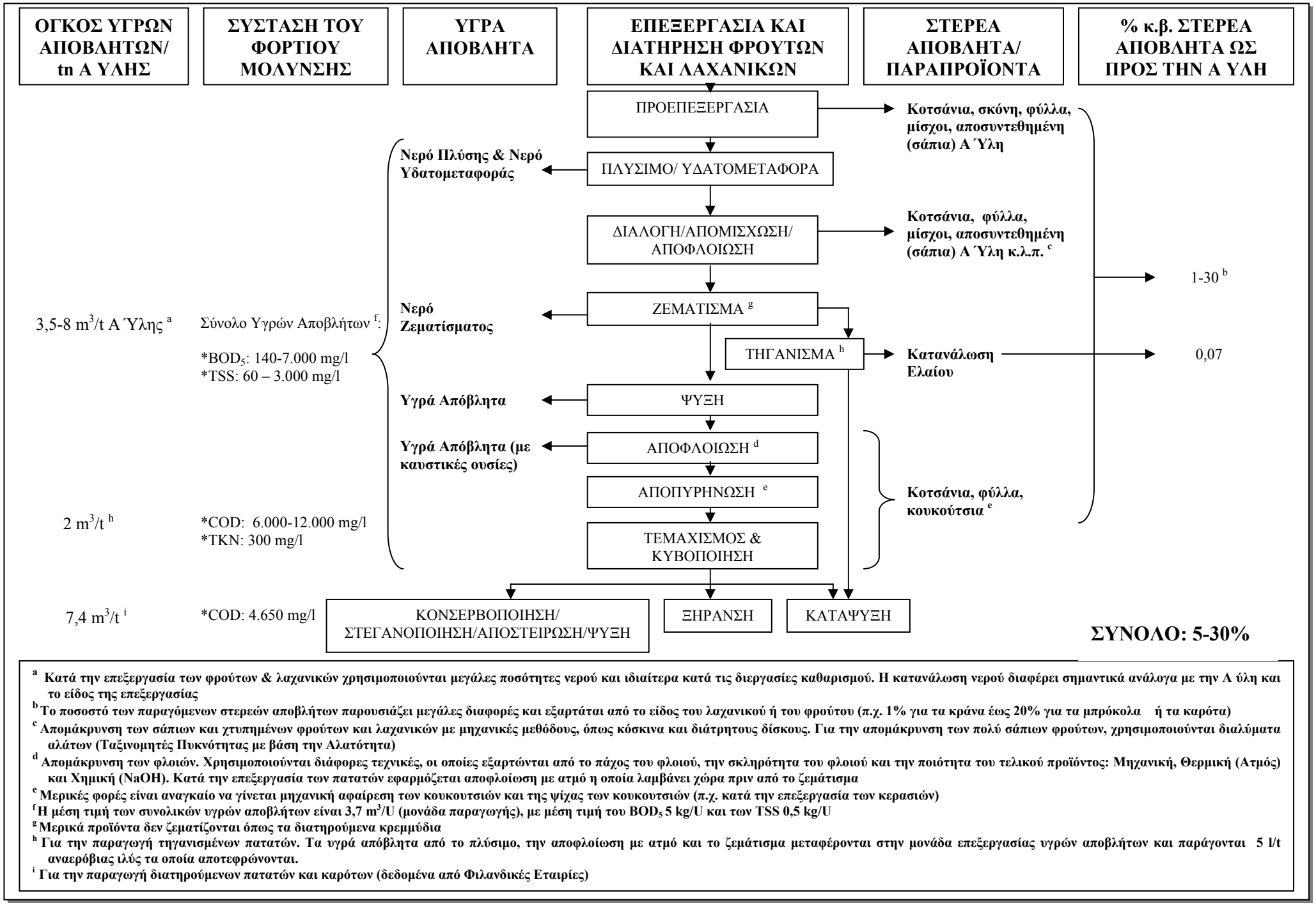
ΤΑ ΣΤΕΡΕΑ & ΥΓΡΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ & ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΦΡΟΥΤΩΝ-ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ



[a] Κατά την επεξεργασία των φρούτων & λαχανικών χρησιμοποιούνται μεγάλες ποσότητες νερού και ιδιαίτερα κατά τις διεργασίες καθαρισμού. Η κατανάλωση νερού διαφέρει σημαντικά ανάλογα με την Α ύλη και το είδος της επεξεργασίας

[b] Το ποσοστό των παραγόμενων στερεών αποβλήτων παρουσιάζει μεγάλες διαφορές και εξαρτάται από το είδος του λαχανικού ή του φρούτου (π.χ. 1% για τα κράνα έως 20% για τα μπρόκολα ή τα καρότα)

[c] Απομάκρυνση των σάπιων και χτυπημένων φρούτων και λαχανικών με μηχανικές μεθόδους, όπως κόσκινα και διάτρητους δίσκους. Για την απομάκρυνση των πολύ σάπιων φρούτων, χρησιμοποιούνται διαλύματα αλάτων (Ταξινομητές Πυκνότητας με βάση την Αλατότητα)

[d] Απομάκρυνση των φλοιών. Χρησιμοποιούνται διάφορες τεχνικές, οι οποίες εξαρτώνται από το πάχος του φλοιού, την σκληρότητα του φλοιού και την ποιότητα του τελικού προϊόντος: Μηχανική, Θερμική (Ατμός) και Χημική (NaOH). Κατά την επεξεργασία των πατατών εφαρμόζεται αποφλοίωση με ατμό η οποία λαμβάνει χώρα πριν από το ζεμάτισμα

[e] Μερικές φορές είναι αναγκαίο να γίνεται μηχανική αφαίρεση των κουκουτσιών και της ψίχας των κουκουτσιών (π.χ. κατά την επεξεργασία των κερασιών)

[f] Η μέση τιμή των συνολικών υγρών αποβλήτων είναι 3,7 m^3/U (μονάδα παραγωγής), με μέση τιμή του BOD_5 5 kg/U και των TSS 0,5 kg/U

[g] Μερικά προϊόντα δεν ζεματίζονται όπως τα διατηρούμενα κρεμμύδια

[h] Για την παραγωγή τηγανισμένων πατατών. Τα υγρά απόβλητα από το πλύσιμο, την αποφλοίωση με ατμό και το ζεμάτισμα μεταφέρονται στην μονάδα επεξεργασίας υγρών αποβλήτων και παράγονται 5 l/t αναερόβιας ιλύς τα οποία αποτεφρώνονται.

[i] Για την παραγωγή διατηρούμενων πατατών και καρότων (δεδομένα από Φιλανδικές Εταιρίες)

ΠΗΓΗ: AWARENET (2002). "Tools for prevention and minimisation of agro-food wastes generation in European industry", GRD1-CT-2000-28033.