

Izvrsnost iz tradicije

Tipično za Kanadu: Kaeser-Kompressoren kod proizvodnje

Kada se radi o visokokvalitetnom sirupu od javora, vodeći proizvođači prehrambenih namirnica i svjetski trgovački lanci sve češće se služe proizvodima tvrtke Les Industries Bernard.

Regija Beauce-Appalaches u Quebecu svjetski je najveća proizvodna površina čistog sirupa od javora. To je također već od ranog 19. stoljeća proizvod obitelji Bernard. Tada su javorov sok hvatali u kantama koje su visjele na stablima, zatim su ga vozili u drvenim bačvama na kolima do sladorane i nad otvorenom vatrom ga u kotlovima od lijevana željeza pretvorili u sirup. Od tada se puno promijenilo ali način proizvodnje kvalitetnog sirupa nastavio se nasljeđivati do današnje pete generacije "majstora za šećer" po imenu Bernard. Danas se petoro braće Bernard odraslih u obiteljskoj tradiciji ubraja ne samo u nasljednike "Les Industries Bernard" nego se također brine za svaki vid

svakodnevnog pogona. Kao domovina šećernog javora sjeveroistočni ugao Sjeverne Amerike je jedan od nekoliko predjela gdje uvjeti okoliša dozvoljavaju javorov sok crpiti direktno iz stabala i prerađivati ga u sirup. Prije nego što se neko stablo može nabušiti, njegov promjer debla mora iznositi najmanje 30,48 cm (dvanaest palaca = jedna stopa), dakle mora biti staro najmanje 40 godina. Čisti javorov sirup proizvodi se samo jednom u godini tijekom šestomjesečnog do osammjesečnog razdoblja kasne zime ili ranog proljeća i to ukuhavanjem soka dobivenog od stabla. Sezona šećera počinje kada dani postanu topliji, a noću još vlada hladnoća. Temperaturna razlika u stablima pobuđuje protok soka od korijena do krošnje pa se stoga može nabušiti. Proizvođači sirupa buše malu rupu u donjem području debla iz koje je nakupljeni sok kroz utaknuti tuljak prije tekao u kantu, a danas se većinom putem suvremenog sustava vodova crpi direktno do hale za obradu. To "puštanje krvi" je za stabla potpuno neškodljivo; mnoga od njih su već stara više od 200 godina. Javorov sok se zatim kuha kako bi se koncentracija šećera s oko dva povećala na 66 posto. Taj proces se odvija u zgradi nazvanoj "Sugar Shack". Tamo se nalazi upa-

tradicije gotovi se sirup puni u prodajne posude ili u sabirnike. Kod Les Industries Bernard postrojenja za proizvodnju i punjenje rade cijele godine u tri smjene. Pritom ih podržavaju dva Kaeserova vijčana kompresora: jedan brojem okretaja regulirani ASD 37 SFC s dodatno spojenim rashladnim sušačem TD 61 i jedan ASD 30 T s integriranim rashladnim sušačem isporučuju oko deset kubičnih metara komprimiranog zraka od 8 bar(ü) u minuti. Odgovarajuća filtracija jamči pouzdanu kvalitetu prehrambenih namirnica. Za geslo Les Industries Bernard je prikladno: "Izvrsnost iz tradicije".

■ Autor: Owen Shaw
Kontakt: owen.shaw@kaeser.com