

Circuito productivo del Azúcar:

Etapa1: Transporte y Molienda

En su etapa de crecimiento, la caña de azúcar captura bióxido de carbono que son las emisiones que dañan la capa de ozono quitándolas de la atmósfera. La cosecha que se conoce como Zafra azucarera se realiza entre los meses de mayo y noviembre.

Con máquinas cosechadoras se recolectan tallas de la caña y se trasladan en camiones a Ingenio que es el nombre de la fábrica de azúcar. Allí la caña se muele sucesivamente hasta obtener dos productos, el jugo de caña por el cual se elabora la azúcar y la fibra de caña también llamada Bagazo que se utiliza con combustible en las calderas del ingenio, reduciendo así el uso del gas.

Etapa2: Clarificación

En esta etapa separamos el jugo de la caña de las impurezas que tiene con el decantador.

El jugo limpio está formado por mieles y agua, los restos solos de esta separación se denominan cachazas que se utilizan como abono orgánico en los cañaverales.

Etapa3: cocimiento y separación.

Se cocina el jugo en los tachos de cocimientos donde el agua se evapora y quedan las mieles muy ricas en azúcar. La masa cocida resultante está formada por cristales de azúcar y miel que luego se separa en una máquina centrífuga. Envían el azúcar en la etapa del refinado y la miel a la destilería que la utilizaremos para producir distintos tipos de alcoholes.

Etapa4: Refinado y centrifugado.

En la Refinería el azúcar que se obtuvo en la etapa anterior se diluye con agua hasta convertirla en jarabe. se filtra y se envían a los tachos de cocimiento de refinación para evaporar el agua y obtener nuevamente una miel muy rica en azúcar esta vez más pura y con menor color. Luego se centrifuga la miel dando como resultado Azúcar húmedo de alta calidad

Etapa5: Secado y envasado.

El Azúcar húmedo debe secarse para evitar que los cristales se peguen entre sí. Este paso se realiza con aire caliente y secadores. Luego se almacena el azúcar en silos y posteriormente se envía a las tolvas de envasado. En las salas de envasado se empaqueta el azúcar. Finalmente se almacenan en grandes depósitos hasta su distribución en supermercados, mayoristas y almacenes de todo el país.





