

Scriș de Administrator
Luni, 12 Septembrie 2011

Cum alegem un storcator de fructe - vegetale - verdeturi?

A alege un storcator e ca și cum ai alege o unealtă. Dacă vrei să bati un cui, alegi un ciocan. Dacă vrei să insurubezi un surub îți alegi o surubelniță.

Alegerea unui storcator e similară. Trebuie ca storcatorul ales să fie potrivit pentru ce anume dorești să faci cu el. Există mai multe tipuri de storcatoare disponibile pe piață în acest moment. Unele sunt mai potrivite pentru a obține suc din anumite vegetale sau fructe decât altele.

Nu există un storcator perfect care să stoarcă orice legumă, fructă sau verdeată cu aceeași eficiență și calitate. Înainte de a cumpara un storcator, evaluați necesitățile dumneavoastră.

Acest articol este bazat pe experiența noastră personală. Dacă aveți întrebări, vă rog să le transmiteți la office@quark.com.ro.

Înainte de a cumpara un storcator gândiți-vă ce calități ale acestuia sunt importante pentru dumneavoastră când faceți suc. De exemplu:

Usurinta in curatare / spalare. Cat este de usor de curatat?	
Nivelul de zgomot	Cat este de zgomotos?
Viteza de extragere a sucului	Cat de repede (in cat timp) se storc fructele /vegetalele?
Garantie	Cata garantie are aparatul? Tipuri de produse ce pot fi stoarse Ce fructe, ve
Functionalitate extinsa	Poate fi folosit si in alte scopuri?
Calitatea sucului	Sucul obtinut este sanatos? Este un suc viu?
Fiabilitate	Are piese "consumabile"? Cat de repede se poate defecta?

Unul din motivele pentru care un storcator nu poate fi perfect este acela ca **soiurile de fructe și vegetale au proprietăți foarte diferite**

O metodă de stoarcere care este eficientă pentru un anumit fruct sau legumă poate să fie mai puțin eficientă pentru altele

Fructele

au celule cu pereți mai moi și de aceea necesită o metodă de extracție mai blândă. Merele, perele, pepenele verde, pepenele galben (cantalup), ananasul sunt fructe care se pot storce cu sau fără coajă.

Citricele, cum ar fi portocalele, grapefruitul și mandarinele, au o coajă amară, iar sucul obținut din fructul întreg ar fi prea amar pentru a fi băut. De asemenea coaja conține anumite substanțe

Scris de Administrator
Luni, 12 Septembrie 2011

nesanatoase si indigeste. O solutie este sa razuiti coaja exterioara, cea colorata. La portocale este bine sa pastrati coaja alba (cea de sub stratul portocaliu) deoarece contine nutrienti pretiosi

Este recomandat sa cumparati oricand este posibil **vegetale si fructe organice**, crescute fara ingrasaminte, insecticide sau ierbicide si nemodificate genetic , mai ales atunci cand le stoarceti fara sa le decojiti.

Pe de alta parte **vegetalele** au fibre si celule cu pereti mai duri care necesita o metoda de stoarcere mecanica mai agresiva decat in cazul fructelor. Datorita continutului scazut de acizi este recomandat ca sucul de vegetale sa fie consumat in maxim 15 minute de la prepararea lui, deoarece s-a demonstrat ca dupa 30 de minute de la obtinere activitatea enzimelor dintr-un suc este redusa la jumatate fata de cea din suc proaspat

Daca doriti sa pastrati sucul de vegetale o perioada mai indelungata adaugati sucul de la o lamaie la un litru de suc de vegetale sau fructe

Sucul de lamaie contine **vitamina C (acid ascorbic) care actioneaza ca antioxidant**

Spre deosebire de acidul ascorbic din sucurile imbuteliate, care este de sinteza

sucul de lamaie este 100% natural

Cand sucul de mere sau morcovi devine maro inseamna ca s-a oxidat.

Sucurile imbuteliate vandute in magazine **nu oxideaza niciodata**. Aceasta deoarece sucul a fost **tratata termic (prin pasteurizare)** pentru a distruge microorganismele

Cu ocazia pasteurizarii se distrug toate enzimele si majoritatea vitaminelor naturale

Si tocmai **enzimele** sunt motivul cheie pentru care sucul obtinut cu storcatorul dumneavoastra este atat de sanatos

Un storcator difera de un blender prin faptul ca storcatorul separa sucul de pulpa in timp ce blenderul nu face acest lucru

Exista mai multe metode de extragere a sucului dar aici va vom prezenta numai patru din cele

Scris de Administrator
Luni, 12 Septembrie 2011

mai folosite tipuri de storcatoare.

Storcatoare de citrice



Descriere:

Aparatul este compus dintr-un con prevazut cu nervuri, invartit cu ajutorul unui motor electric. Citricele taiate jumatați sunt presate manual pe acest con. Prin rotirea conului, nervurile zdrobesc pulpa citricelor eliberand suc. Acest suc este colectat intr-un vas (prevazut eventual cu o sita pentru oprirea samburilor si a pulpei) situat sub con, vas prevazut cu un mic jgheab de scurgere a sucului in pahar.

Avantaje:

- Pretul foarte redus al aparatului.

Dezavantaje:

- Stoarce numai citrice.
- Relativ fragil.

Recomandari:

- Bautorii de suc exclusiv de citrice.
- Persoane cu buget redus.

Storcatoare centrifugale

Scriș de Administrator
Luni, 12 Septembrie 2011



Storcatoarele de fructe, vegetale, verdeturi sunt aparate care transformă alimentele în suc. Ele sunt folosite pentru a obține suc din fructe, legume, verdeturi etc. Acestea sunt aparate care pot fi folosite pentru a obține suc din fructe, legume, verdeturi etc. Acestea sunt aparate care pot fi folosite pentru a obține suc din fructe, legume, verdeturi etc.

Storcatoare cu un ax canelat (ax cu o spira), în două sau trei trepte



Descriere:

Marci cunoscute: Oscar VitalMax, Samson GB-9001, Champion.

Se mai numesc și storcatoare prin masticare. Prin masticare se înțelege mestecarea, zdrobirea și maruntirea pulpei. Un ax canelat ascuțit înspre varf se învârtă în interiorul unui tub prevăzut la un capăt cu o sită în partea inferioară. Acest ax marunteste vegetalele și fructele zdrobindu-le de tubul exterior apoi stoarce pulpa presând-o de tub, obținând astfel suc.
. Funcționează la viteze mici de rotație.

Avantaje:

- Produce un suc de calitate superioară, vitezele mici de rotație menținând enzimele și vitaminele intacte.
- Sucul are un nivel nutritiv mai ridicat, este mai concentrat.
- Sucul încorporează foarte puțin oxigen, rezultând astfel o oxidare mult mai redusă față de cel obținut pe cale centrifugală.
- Produce o cantitate mai mare de suc în comparație cu storcatoarele centrifugale.
- Produce suc cu puțină spumă sau deloc.
- Stoarce zarzavaturi și verdeturi (de exemplu din frunze de telină, marar, patrunjel, varză etc.).
- Nu are componente care se uzează rapid.
- Zgomot redus - poate fi folosit oricând fără a deranja pe nimeni.
- Usor de curățat și spălat.
- Are mai multe funcționalități - poate fi folosit și ca mașină de tocat sau de macinat, poate fi folosit pentru prepararea piureurilor din fructe sau vegetale pentru copii mici, pentru obținerea de sosuri și de sorbetului¹ din fructe.

Scris de Administrator
Luni, 12 Septembrie 2011

Dezavantaje:

- Viteza redusa de extragere a sucului - sucul se obtine un pic mai incet decat cu un storcator centrifugal.
- Tub de alimentare de dimensiuni mai mici - este necesara taierea vegetalelor si fructelor in bucati.
- Obtinerea sucului de mere poate fi un pic mai dificila daca nu se folosesc mere proaspete, mai crocante, mai tari si in amestec cu morcovi.
- Nu stoarce ierburi (iarba vere de grau, de orz etc.).

Recomandari:

- Pentru cei care doresc sa urmeze cure de detoxifiere bazate pe sucuri naturale.
- Bautorii de suc care doresc un suc sanatos, plin de enzime si vitamine, un suc viu.
- Cei pentru care conteaza mai mult calitatea sucului si nu viteza de obtinere.
- Pentru a fi folosit si in scop comercial redus, in baruri sau restaurante cu cereri mici de suc.

¹Sorbet - un desert rece produs dintr-un amestec de apa, lapte sau smantana indulcite, cu piure din fructe congelate, ciocolata, vin si/sau lichior

Storcatoare cu doua axe canelate



Descriere:

Marci cunoscute: Green Power, Samson, Hippocrates.

Produc sucul de cea mai buna calitate, suc ce poate fi comparat cu cel obtinut prin presa

Scris de Administrator
Luni, 12 Septembrie 2011

re in prese hidraulice

. Au doua axe melcate care preseaza practic pulpa intre ele extragand sucul. Axele se invart cu o viteza de rotatie mica de aprox. 90 - 110 rpm (rotatii pe minut).

Bucatile de fructe, vegetale sunt impinse in tubul de alimentare. in prima etapa axele sfasie, razuie pulpa si apoi o stoarce

. Pulpa uscata iese prin partea frontala a aparatului.

Acest tip de storcator stoarce cel mai bine verdeturile, zarzavaturile

si vegetalele deoarece se bazeaza pe peretii fibrosi ai celulelor pentru a impinge pulpa prin el

. Mai mult, acest storcator stoarce si iarba de grau, orz sau secara. Acest tip de storcator necesita o oarecare forta pentru a impinge vegetalele in tubul de alimentare.

Avantaje:

- Produce un suc de calitate superioara, vitezele mici de rotatie mentinand enzimele si vitaminele intacte
- Sucul are un nivel nutritiv mai ridicat
- Sucul NU contine chimicale sau metale grele
- Sucul incorporeaza foarte putin oxigen, rezultand astfel o oxidare mult mai redusa fata de cel obtinut pe cale centrifugala
- Produce cea mai mare cantitate de suc in comparatie cu celelalte storcatoare
- Produce suc cu foarte putina spuma sau deloc
- Stoarce zarzavaturi si verdeturi (de exemplu din frunze de telina, marar, patrunjel, varza etc.), inclusiv iarba de grau, orz sau secara.
- Nu are componente care se uzeaza
- Zgomot redus - poate fi folosit oricand fara a deranja pe nimeni
- Mai usor de curatat si spalat
- Are mai multe functionalitati - poate fi folosit si ca masina de tocat sau de macinat, poate fi folosit pentru prepararea piureurilor din fructe sau vegetale pentru copii mici, pentru obtinerea de sosuri si de sorbetului din fructe. Cu ajutorul optionalelor poate produce paste, taietei si must.

Dezavantaje:

- Viteza redusa de extragere a sucului - sucul se obtine un pic mai incet decat cu un storcator centrifugal
- Necesita o apasare mai puternica a fructelor in tubul de alimentare
- Tub de alimentare de dimensiuni mai mici - este necesara taierea vegetalelor si fructelor in bucati
- Obtinerea sucului de mere poate fi un pic mai dificila daca nu se folosesc mere proaspete, mai crocante, mai tari si in amestec cu morcovi.
- Necesita o forta mai mare de apasare a vegetalelor in tubul de alimentare.
- Pretul relativ ridicat.

Scriș de Administrator
Luni, 12 Septembrie 2011

Recomandari:

- Pentru cei care doresc un nou stil de viață, bazat pe sucuri naturale și o dietă sănătoasă.
- Pentru cei care doresc să urmeze cure de detoxifiere bazate pe sucuri naturale
- Bautorii de suc care doresc un suc de cea mai bună calitate, sănătos, plin de enzime și vitamine, **un suc viu**
- Cei pentru care contează cel mai mult calitatea sucului și nu viteza de obținere.
- Pentru fi folosit și în scop comercial, în baruri sau restaurante

Criterii de alegere a storcătoarelor

Tehnologie

De citrice

Centrifugal

Cu un ax canelat

Cu două axe canelate

Ușurință în curățare

Usor

Scriș de Administrator
Luni, 12 Septembrie 2011

Difficil

Jsor

Jsor

Nivelul de zărnici

Mic

Fidicat ²

Foarte mic

Foarte mic

Viteza de extragere a sucului

Medie

Mare

Medie

Scriș de Administrator
Luni, 12 Septembrie 2011

Medie

Forța necesară pentru a împinge vegetalele

Medie

Mica

Medie

Mare

Garantie

13

2 - 3 ani

2 - 3 ani

5 ani

5 ani

Scriș de Administrator
Luni, 12 Septembrie 2011

Pret

Scazut

Scazut

Mediu

Ridicat

Eficienta stoarcerii:

- Cinci

Buna

Buna

Buna

Foarte buna

Scris de Administrator
Luni, 12 Septembrie 2011

- Fructe tari

Nu stoarce

Da

Da

Foarte buna

- Fructe moi

Nu stoarce

Buna

Buna

Buna (creste in amestec cu legumele sau fructele tari)

- Vegetale tari

Scris de Administrator
Luni, 12 Septembrie 2011

Nu stoarce

Mica. Dupa cantitati mici se infunda sita

Buna

Foarte buna

- Vegetale moi

Nu stoarce

Buna

Buna

Buna (cresle in amestec cu vegetalele sau fructele tari)

- Verdeturi

Nu stoarce

Scris de Administrator
Luni, 12 Septembrie 2011

Nu stoarce

Buna

Foarte buna

- lama de grau, secara, orz etc.

Nu stoarce

Nu stoarce

Nu stoarce

foarte buna

Alte functiuni

Nu are

Nu are

Scris de Administrator
Luni, 12 Septembrie 2011

Da, loaca, marunteste, macina, poDa, loaca, marunteste, macina, poDe ce pioreu asidit, rotes

Calitatea sucului

3una

Slaba, fara calitati nutritive

3una, suc plin de enzime si vitamine

Cel mai bun suc. Suc viu, plin de enzime si vitamine

Fiabilitate

Medie

Mica

Mare

Mare

Scris de Administrator
Luni, 12 Septembrie 2011

O prezentare detaliata a http://www.quark.com.ro/pdf/Storcatoarele_cu_doua_axe_canelate_4a.pdf

² Cu mici exceptii, nivelul de zgomot produs de majoritatea storcatoarelor centrifugale este foarte ridicat. De obicei, cu cat viteza de rotatie este mai mare, cu atat zgomotul produs este mai mare.

³ In functie de producator / importator

Sursa:

- Quark.com.ro/pdf/Cum_alegem_un_storcator.pdf
- Quark.com.ro

Nota: Multi oameni, dar si doctori, nutritionisti confunda [vegetalele](#) (parti dintr-o palnta alimentara in general: frunze, tulpina, radacina) cu

[legumele](#)

care din punct de vedere botanic sunt

[leguminoasele](#)

(boabe: fasole, mazare, linte, naut, etc.).

Ca urmare in acest articol s-a inlocuit cuvantul leguma/legume cu vegetala/vegetale.

Informatii utile:

- Storcatoare de fructe, vegetale, verdeturi se gasesc si la: BeOrganic.ro (distribuitorul produselor de la Quark)

- [PRODUSELE COSMETICE UZUALE contin substante EXTREM DE TOXICE! - Vezi INGREDIENTELE NESANATOASE din aceste cosmetice si produse de ingrijire, si BOLILE](#)

Scris de Administrator
Luni, 12 Septembrie 2011

DECLANSATE DE ACESTEA. - Alternativele la cosmeticele uzuale sunt produsele Bio sau Organice, Ecologice

- Moda crestina - RUSINEA FEMEILOR DIN ZIUA DE AZI (machiaj, pantaloni, decolteuri, fuste si rochii provocatoare, etc.) SI VINOVAȚII LOR! - Femeile care se imbraca in, poarta haine barbatesti sunt URACIUNE in fata lui Dumnezeu. - TRUP FRUMOS SI SUFLET MORT.
- Femeia crestina si femeia moderna - Unde este FEMEIA CRESTINA de candva? - Ce e cu tine FEMEIE CRESTINA? - Si despre IMBRACAMINTE, INCALTAMINTE, PODOABE, BIJUTERII, PLAJA, VOPSIT, MACHIAJ SI PRIVIRE intr-o CULTURA A CURVIEI, a desfranarii, desfraului, etc
- CAND LIBERTATEA SEXUALA DOMINA, SANATATEA SEXUALA ARE DE SUFERIT - Despre Bolile cu Transmitere Sexuala si sexul vaginal, oral, anal, protectia prezervativelor,etc. Fetelor nu li se spune ca sunt biologic mai vulnerabile decat baietii. Dr. Miriam Grossman
- Relatiile dinaintea casatoriei. SI DESPRE FETELE PROVOCATOARE, IMBRACAMINTEA MODERNA SI PARTENERUL IDEAL, CAPCANELE CASATORIILOR DE PROBA, "lacrimile femeii". De ce e pacat CONCUBINAJUL si DE CE SUFERA FETELE? Pandemia curviei: LUMEA CA URIAS ABATOR UMAN
- Sarutul inainte de casatorie. DE CE SARUTUL DINAINTEA CASATORIEI ESTE PACAT? INOCENTA PIERDUTA A SARUTULUI. Cum se saruta. Sarutul nu e pacat, ci act liturgic, act de iubire in si cu Dumnezeu. Sarutul fara de pacat. PETTINGUL, SARUTUL SI APARENTA FECIORIE
- MERSUL LA PLAJA (la mare, piscina, bazin, strand, etc.) SI CRESTINII - De ce NU ESTE CRESTINESTE SA MERGI LA PLAJA in slip si sutien, costum de baie (in chiloti, bikini, tanga, etc.)? DE CE ESTE PACAT, NECUVIINCIOS SA MERGEM LA PLAJA? - Crestinul si plaja
- ATACUL IUBITORILOR DE MORALITATE PUBLICA din Suceava IMPOTRIVA PORNOGRAFIEI STRADALE: Dorim sa ne bucuram de inocenta copilariei noastre, drept dat de Dumnezeu. - RECLAMELE IN SLIP SI SUTIEN, COSTUM DE BAIE, DISTRUSE PENTRU CA SUNT PORNOGRAFIE STRADALA
- Pornografia maladia secolului XXI - Virgiliu Gheorghe - Editura Prodromos, Asociatia pentru apararea familiei si copilului - 2011 (prima editie) (carte - descarcare GRATUITA - PDF)
- Indrumarul medical si crestin despre viata al Federatiei Organizatiilor Ortodoxe Pro-Vita din Romania - Dr. Christa Todea-Gross, Preot prof. dr. Ilie Moldovan - Editura Renasterea - 2008 (prima editie) (carte - descarcare GRATUITA - PDF)
- SA TRAIM SANATOS FARA TOXINE. GHID FUNDAMENTAL. ALIMENTE SI PLANTE NATURALE PENTRU REGENERAREA CELULARA COMPLETA - Dr. Robert Morse - Editura Paralela 45 -2005 (prima ed) The Detox Miracle Sourcebook: Raw Food and Herbs for Complete Cellular Regeneration (carte - descarcare GRATUITA - PDF)

Scriș de Administrator
Luni, 12 Septembrie 2011
