

Zvládnout aseptickou technologii znamená symbioticky spojit rozum, vědu, techniku a zručnost. Frujo a.s. těmito atributy disponuje a neustále je rozvíjí již 20 let.

Moderní výrobně - technologické zázemí, znalosti a technologické zkušenosti, odborné informace o citlivých technických a mikrobiologických rozhraních, preciznost všech úkonů a zpracování dalších souvisejících detailů jsou skutečnostmi, které naplňují pojem aseptická technologie.

Významnou součástí aseptické technologie a pro mikrobiologii speciálních produktů je nepostradatelná UHT technologie. Ta nám umožňuje vyrábět [komponenty s neutrálním pH a beze spór cereálií koření éčné karamely](#), [komponenty plné různých ml](#) a jiné. Obchodně tak nabízí prakticky neohraničenou paletu ochucujících přípravků. A to jak z hlediska následné technologie, kterou se budou aplikovat, tak i z hlediska charakteru a trvanlivosti finálního výrobku.

Forma mikrobiologické stability je zajištěna aseptickým zpracováním, osmotickým tlakem, inertní atmosférou a zejména jejich synergismem.