

Архангельск (8182)63-90-72
 Астана (7172)727-132
 Астрахань (8512)99-46-04
 Барнаул (3852)73-04-60
 Белгород (4722)40-23-64
 Брянск (4832)59-03-52
 Владивосток (423)249-28-31
 Волгоград (844)278-03-48
 Вологда (8172)26-41-59
 Воронеж (473)204-51-73
 Екатеринбург (343)384-55-89
 Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
 Иркутск (395)279-98-46
 Казань (843)206-01-48
 Калининград (4012)72-03-81
 Калуга (4842)92-23-67
 Кемерово (3842)65-04-62
 Киров (8332)68-02-04
 Краснодар (861)203-40-90
 Красноярск (391)204-63-61
 Курск (4712)77-13-04
 Липецк (4742)52-20-81
 Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
 Москва (495)268-04-70
 Мурманск (8152)59-64-93
 Набережные Челны (8552)20-53-41
 Нижний Новгород (831)429-08-12
 Новокузнецк (3843)20-46-81
 Новосибирск (383)227-86-73
 Омск (3812)21-46-40
 Орел (4862)44-53-42
 Оренбург (3532)37-68-04
 Пенза (8412)22-31-16
 Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15
 Рязань (4912)46-61-64
 Самара (846)206-03-16
 Санкт-Петербург (812)309-46-40
 Саратов (845)249-38-78
 Севастополь (8692)22-31-93
 Симферополь (3652)67-13-56
 Смоленск (4812)29-41-54
 Сочи (862)225-72-31
 Ставрополь (8652)20-65-13
 Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
 Тверь (4822)63-31-35
 Томск (3822)98-41-53
 Тула (4872)74-02-29
 Тюмень (3452)66-21-18
 Ульяновск (8422)24-23-59
 Уфа (347)229-48-12
 Хабаровск (4212)92-98-04
 Челябинск (351)202-03-61
 Череповец (8202)49-02-64
 Ярославль (4852)69-52-93

<http://holod52.nt-rt.ru> || hdo@nt-rt.ru

Инновации в рыбной промышленности

Инновации в технологии производства охлажденной рыбы



Холод является универсальным способом сохранения рыбного сырья и используется в рыбной промышленности как для производства охлажденной и мороженой продукции, так и в качестве способа консервирования сырья, направляемого в рыбопереработку.

Рыба относится к группе скоропортящихся продуктов, поэтому в настоящее время очень актуальной является задача сохранения свежей рыбы в течение длительного периода времени.

Для увеличения срока годности охлажденной разделанной рыбы до **28 суток** рекомендуем использовать льдогенераторы **Фирмы «Технохолд ГЛЕН, ЛТД»** в сочетании с новейшей технологией

МОСКОВСКОЙ КОМПАНИИ **«Веста-Вар»**.

Фирмой «Технохолд ГЛЕН, ЛТД», разработана и внедрена установка приготовления растворов (УПР), с помощью которой поваренная соль и комплексная пищевая добавка полифункционального действия **«Варэкс-7»**, производства компании **«Веста-Вар»**, растворяются в воде и, полученный раствор поступает в льдогенератор.

Полученным льдом пересыпают рыбу в таре в соотношении - рыба / лед не более, чем 2:1

В процессе хранения лед оказывает бактериостатическое и антиокислительное действие на ткани рыбы и сохраняет ее качество.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТАНОВКИ (УПР)

Основные параметры, (размер)	УПР 300
Общий полезный объём, л	300
Мощность электропривода на миксере, кВт	0,25
Габаритные размеры, мм L xSx H	1140x690x1394
Общее время приготовления раствора, мин.	20

Охлажденную рыбу, как правило, упаковывают в изотермические пластиковые контейнеры или другую тару, обеспечивающую сохранность и качество продукции при её транспортировании и хранении. На дне тары имеются дренажные отверстия. При подаче чешуйчатого льда на разделанную рыбу талая вода вытекает, а рыба остаётся полностью покрытой льдом.



Таким образом, **новая технология** с увеличенным сроком годности охлажденной рыбы до 28 суток позволит расширить рынок сбыта охлажденной рыбной продукции, а также повысит её конкурентоспособность и экспортные возможности. На пищевую добавку **«Варэкс-7»** получено свидетельство государственной регистрации. На продукцию, изготовленную по новой технологии, согласованы и утверждены Технические условия «Рыба охлажденная».

Использование пищевой добавки **«Варэкс-7»** на льдогенераторах **Фирмы «Технохолд ГЛЕН, ЛТД»** позволит увеличить долю производства охлажденной рыбы, сохранить её высокие потребительские свойства и коммерческую привлекательность для производителя.

Новая технология охлажденных рыбных продуктов имеет громадные перспективы.

В связи с этим благодаря практическому внедрению передовых научных идей и разработанных технологий, не имеющих аналогов в мире, отечественное производство рыбной продукции получает возможность подняться на качественно новый уровень.