



Industria lavorazione pesce “MARENOSTRO” in Turchia

Marenostro opera per essere la dinamo della Turchia nel Settore del pesce, cresce e si sviluppa per diventare un player mondiale nei mercati internazionali, ben noto per la sua produzione di filetti di pesce e pesce lavorato in entrambe le categorie fresco e congelato. Con una capacità produttiva di 30.000 Ton. annue e l'esperienza e la competenza guadagnate sui mercati mondiali, Marenostro ridefinisce gli standard qualitativi del proprio settore.



Stabilimento

APPLICAZIONE DI SOLUZIONI ATTIVATE – ANOLYTE NEUTRO E CATHOLYTE – NELL'INDUSTRIA DI LAVORAZIONE DEL PESCE

Conoscendo le proprietà delle soluzioni attivate (Anolyte e Catholyte), quali la loro efficacia battericida, virucida e fungicida, l'innocuità per alimenti ed esseri umani, dimostrate in laboratorio e nella ricerca industriale, possiamo utilizzarle con successo nell'industria della lavorazione del pesce. Considerate le peculiarità della lavorazione del pesce, raccomandiamo di usare le soluzioni attivate nei modi seguenti:

1. Disinfezione del pesce in arrivo dagli allevamenti:

Lavaggio e disinfezione: In primo luogo il pesce è lavato in una vasca usando il 5-10% of Anolyte.

2. Disinfezione e lavaggio di superfici, muri, locali e contenitori:

Lavaggio: Catholyte viene miscelato al detergente e all'acqua solitamente utilizzata per rimuovere il grasso da contenitori, tavoli e pavimenti. Questo permette di ridurre del 50% o più la quantità di detergente richiesto. Il Catholyte è una soluzione alcalina con pH 11.5 – 12.0

Disinfezione: Si usa Anolyte Neutro al 50% (250 mg/lit di cloro attivo), pH 7.0-7.5, ORP 700-900; tempo di contatto 15-20 min. Dopo la disinfezione non è necessario risciacquare la superficie con acqua.



3. Disinfezione dei filetti:

I filetti vengono lavati e disinfettati con Anolyte Neutro al 2-4% (20 mg/lit di cloro attivo), pH 7.0-7.5, ORP 700-900. Aumenta la durata del prodotto.



4. Disinfezione dell'acqua per la fabbricazione del ghiaccio:

Si usa l'1-5% di Anolyte per disinfettare l'acqua per la produzione del ghiaccio. Il ghiaccio viene usato per trasportare il pesce dall'allevamento alla fabbrica e per la spedizione ai clienti. Durante il trasporto non si ha sviluppo batterico sul prodotto, perché l'Anolyte presente nel ghiaccio previene le attività microbiche.



Installazione dell'Unità EL-6000 nel 2012



Dopo l'installazione, la squadra tecnica è stata formata dall'Ing.
Alimentare Mr. Demirhan Karadag

www.marenostro.net

www.ekobiyo.com