

## Преимущества для береговой переработки

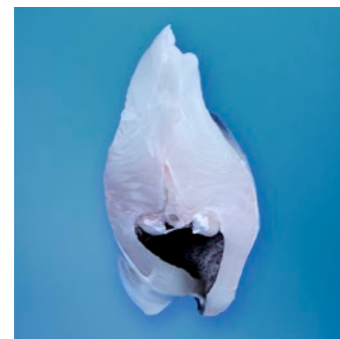
Температура продукта поддерживается ниже нуля в течение всего процесса переработки.



**1** Рыба хранилась в термоконтейнерах без льда



**2** Свежесть после 7 дней



**3** Высокий выход после обезглавливания



**4** Филетирование без повреждений



**5** После обезшкуривания перед триммингом



**6** Превосходное качество и выход лоинов

Качество филе трески было протестировано Matis в апреле 2016 г. сразу же после 4-х дневной ходки траулера.

Было проведено сравнение предохлажденной трески с традиционной по цвету, расслоениям и текстуре. Предохлажденная треска оказалась более плотной, с значительно меньшим количеством расслоений в сравнении с традиционной треской.

Выход продукции был протестирован Matis на производстве в апреле 2016 г., когда было проведено сравнение предохлажденной трески с традиционной в процессе производства.

Предохлажденная треска оказалась более плотной и лучше подвергалась машинной переработке. В результате выход оказался лучше на всех стадиях переработки. Снизилось количество дефектов в процессе обезглавливания, филетирования и обезшкуривания. Филе после тримминга было плотное и лучшего качества, подходящего для водяной резки.

Эта новая революционная рыбофабрика увеличила производительность и исключила тяжелую работу экипажа. Система ПРЕДОХЛАЖДЕНИЯ превзошла все мои ожидания.

- Бьорн Йонассон, капитан судна Malmey, Fisk Seafood

В течение 14 месяцев экипаж Malmey выловил и доставил на берег 8000 тонн рыбы без использования льда. Качество охлажденной рыбы очень хорошее

- Гильви Гудьонссон, менеджер флота Fisk Seafood

Охлажденную рыбу легко обрабатывать, филе очень плотное и хорошо выглядит. Высокое качество сырья гарантирует плотность филе и меньшее количество расслоений.

- Гунналойгур Сигхвассон, директор производства Fisk Seafood

С самого начала и в течение всего процесса производства мы сравнивали рыбу, охлажденную по технологии Предохлаждения с традиционной рыбой. Качество, текстура и плотность предохлажденного филе значительно лучше.

- Хольмфризур Свейнсдоттир, научный сотрудник, Iseproteín

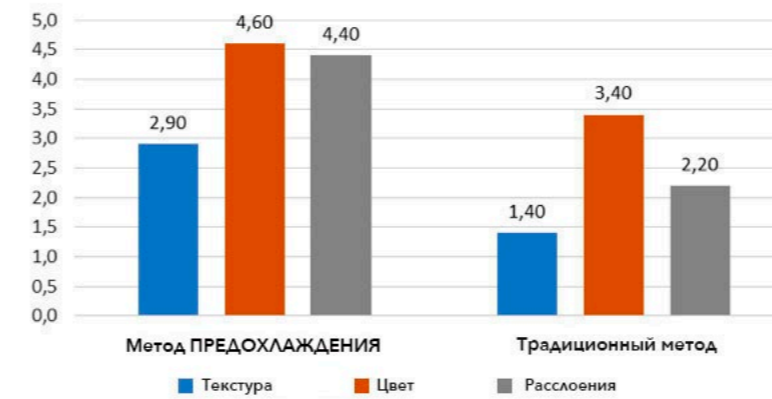
Быстрое охлаждение рыбы до наступления посмертного околечения резко замедляет рост бактерий и активность ферментов. Это улучшает качество продукции и увеличивают сроки хранения рыбы до 7 дней.

- Сигурьон Арнасон, Главный Инженер Matis

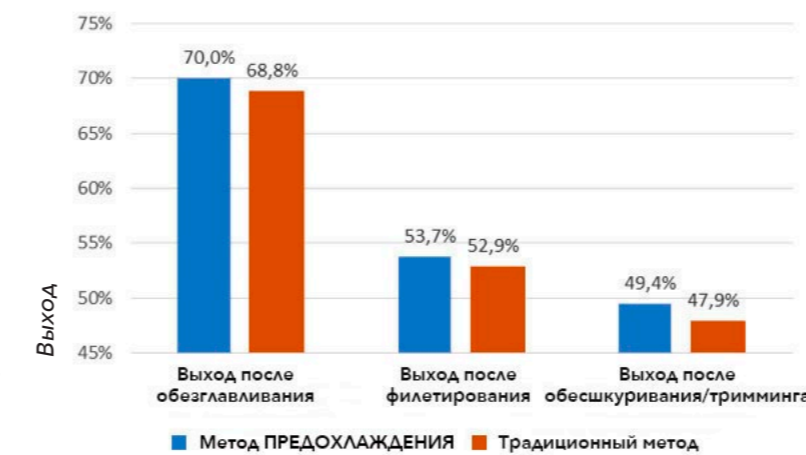
Исследования показывают, что плотность текстуры охлажденной рыбы дает увеличение выхода при термической обработке и сохраняет натуральный вкус

- Гуннар Тордарссон, региональный менеджер Matis

Качество филе



Лучший результат тестирования - 5, худший - 0.



- Без льда - на 20% меньше вес при транспортировке
- Увеличение сроков годности до 7 дней
- Более высокий % выхода в процессе переработки
- Более плотное филе - меньше расслоений
- Управляемая поточность (FIFO)
- Высокая окупаемость - низкий уровень CO2



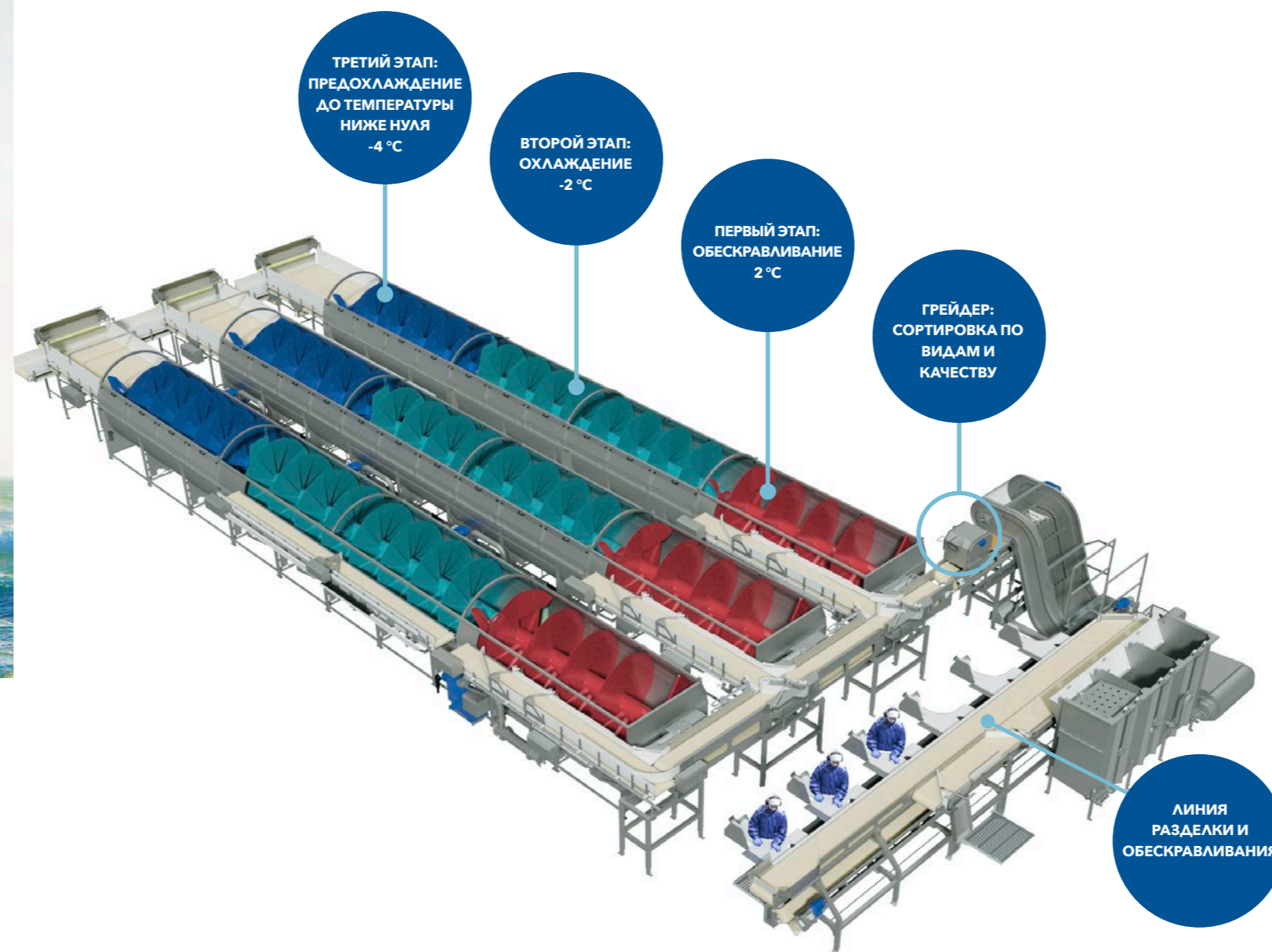
## SUB-CHILLING™ Onboard

**ЛЕД, НЕ  
ТРЕБУЕТСЯ**  
в процессе  
транспортировки

# Преимущества для рыболовных судов

Первый траулер с охлажденной рыбой без использования льда

ДЛЯ Fisk Seafood



УПРАВЛЯЕМЫЙ ПРОЦЕСС ПОСМЕРТНОГО ОКОЧЕНЕНИЯ УВЕЛИЧИВАЕТ ПРОМЫСЛОВОЕ ВРЕМЯ С 3-4 ДНЕЙ ДО 4-6 ДНЕЙ

- Экономия топлива и расходов на заработную плату
- Больше количество рыбы, доставляемое на береговую переработку

НЕ ТРЕБУЕТСЯ ЛЕД

- Исключает тяжелый труд на борту - экономия времени и количества экипажа
- Снижает вес судна во время промысла по меньшей мере на 50 тонн\*

\*типовой вес льда на траулере для 3-4 дней промысла

Запатентованные системы Технического зрения и Предохлаждения

- Сортировка по видам и размерам
- Дозирование по 300 кг рыбы между витками шнековой ванны
- Запатентованная система циркуляции воздуха/жидкости
- Каждая секция оборудована своим теплообменником
- Полностью автоматизированный процесс

Рыбофабрика и полностью автоматизированная система загрузки/выгрузки термоконтейнеров в трюме

ДЛЯ HB Grandi

