

# ПРЕДОХЛАЖДЕНИЕ ЛОСОСЕВЫХ

SKAGINN 3X

- 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



REDUCES  
↓  
CO<sub>2</sub>  
CARBON FOOTPRINT





# Низкая температура в теле рыбы в процессе всего технологического процесса = плотная структура, меньше расслоений, выше эластичность



Метод ПРЕДОХЛАЖДЕНИЯ обеспечивает качество свежей продукции из лососевых.

Во время забоя и транспортировки не требуется лед, что позволяет значительно сократить транспортные расходы и снизить выбросы углеродов.

Благодаря методу ПРЕДОХЛАЖДЕНИЯ, охлаждение рыбы переходит в саму рыбу без ее замораживания.

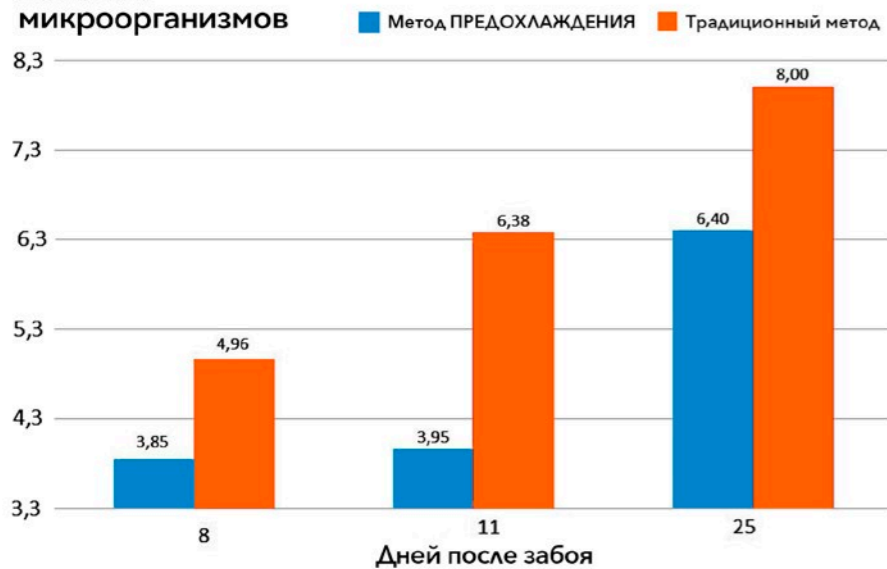
Охлаждение лосося до температуры около нуля на стадии убоя увеличивает срок годности рыбы на 4-6 дней.

Лосось, охлажденный методом ПРЕДОХЛАЖДЕНИЯ дает большие возможности для дальнейшей переработки, что приводит к увеличению выхода, снижению расслоений и более широкому ассортименту готовой продукции.

- ПРЕДОХЛАЖДЕНИЕ не требует использования льда при транспортировке
- Возможность использования термоконтейнеров вместо коробок из полистирола
- Увеличенный период посмертного ооченения и замедление роста бактерий
- Увеличение сроков годности на 4-6 дней
- Предохлажденный лосось идеально подходит для филетирования и тримминга
- Легко удалять мелкие кости
- Плотная и крепкая готовая продукция

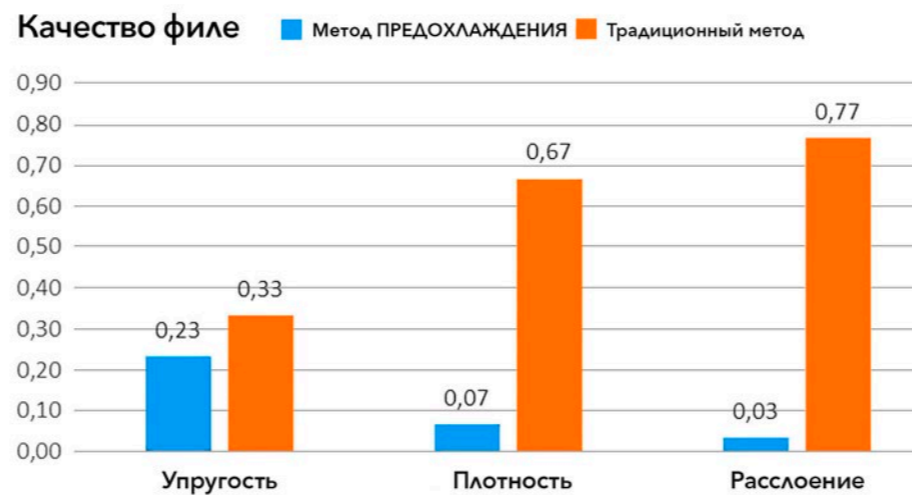


Колонии микроорганизмов



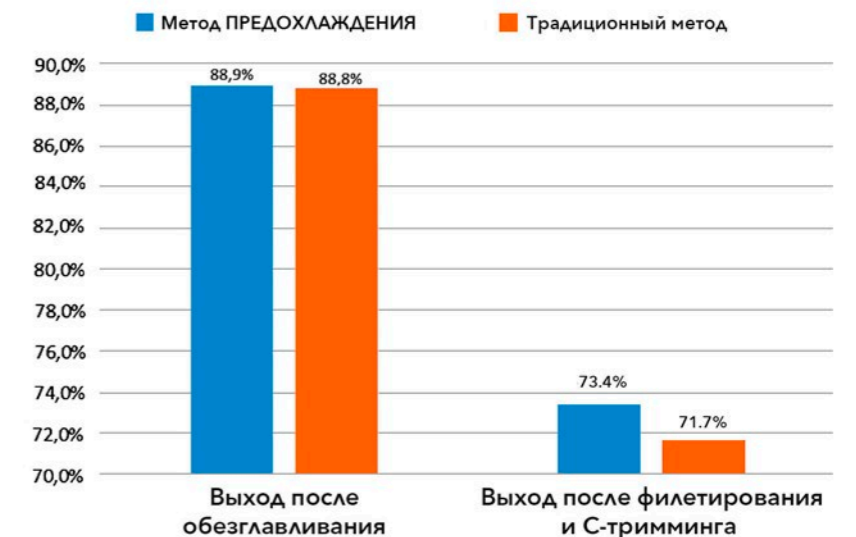
Колонии микроорганизмов  
Увеличенный срок годности на 4-6 дней  
На основании результатов бактериологических анализов и тестов на качество

Качество филе

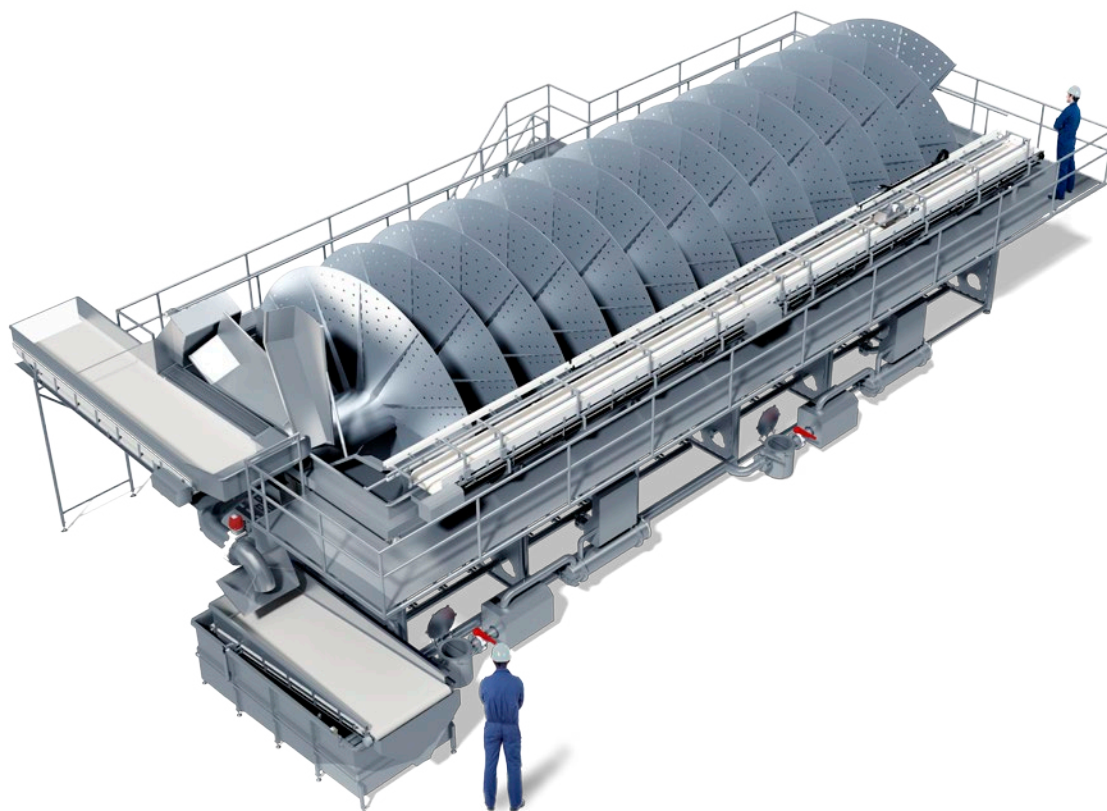


Контроль качества  
Наилучший балл - 0, наихудший - 2 для упругости и плотности и 5 для расслоения

Выход продукции







« Matis вместе со скандинавскими компаниями участвовала в проекте разработки новой технологии ПРЕДОХЛАЖДЕНИЯ, которая используется для сохранения свежести и качества продукции посредством охлаждения рыбы до температуры немного ниже нуля.

Исследования подтвердили отсутствие повреждения клеток и превосходное качество филе. Более высокая способность удерживания влаги (WHC) в предохлажденном филе означает более плотную и цельную структуру конечного продукта.

Наши исследования показали, что качество филе лосося, охлажденного методом ПРЕДОХЛАЖДЕНИЯ выше, чем филе выработанного традиционным методом, оно более плотное и имеет меньше расслоений. Рыба, охлажденная методом ПРЕДОХЛАЖДЕНИЯ лучше выдерживает дальнейшую переработку, такую как обезглавливание, филетирование, тримминг, порционирование и упаковка, а срок годности может быть существенно увеличен. »

Гуннар Тордарсон, магистр наук  
Региональный менеджер

Сигурьон Арасон, магистр наук  
Главный инженер



Matis ltd. – научные разработки  
и исследования Исландии в  
области пищевых продуктов и  
биотехнологий