

Promatec Food Ventures in Hal 4, stand 6341

Ontdooien en pasteuriseren

BLADEL - Promatec Food Ventures uit Bladel is agent en distributeur voor de Benelux van zeven fabrikanten. Bij een daarvan, het Noorse Peter Stette AS, vindt Promatec Food Ventures op de European Seafood Exposition onderdak. De nadruk in de stand ligt op ontdooien en koude pasteurisatie.



De Wave 600/420 van NC Hyperbaric heeft een capaciteit van 2.500 kilo per uur. Zowel in Nederland als in België staat reeds een dergelijke machine, bij niet nader genoemde bedrijven.

Door het huidige wijdverbreide gebruik van bevroren rauwe materialen in de visindustrie is een succesvol ontdooiproces zeer belangrijk geworden. Mark de Boevere, managing director van Promatec Food Ventures: „Op dit moment hebben producenten in de visindustrie te maken met een groeiend aanbod van diepgevroren vis en moeten ze tegelijkertijd rekening houden met interne en externe beperkingen. Op de beursvloer geven wij informatie over een ontdooimachine van Peter Stette voor grote batches tegelijk; van vijf tot zes ton per batch. Efficiënt en met een hoog rendement ontdooien in koud water. Grotere hoeveelheden tegelijk ontdooien is economischer. Retailers kunnen hiermee ook beter bediend worden.”

Naast ontdooien ligt op de beursvloer de nadruk op koude pasteurisatie van schelp- en schaaldieren en gegaarde vis producten. De Wave 6000/420 is een installatie van het Spaanse NC Hyperbaric, een specialist op het gebied van High Pressure Processing (HPP): een koude pasteurisatie-methode door middel van hoge waterdruk. De Boevere somt een aantal voordelen van deze technologie op: „Ten eerste wordt door HPP de houdbaarheid met een factor drie tot vier keer verlengd, ten tweede kan men een gezonder product maken, omdat chemische toevoegingen kunnen worden verminderd

of weggelaten en ten derde blijven vitamines en smaak tijdens HPP behouden. Wereldwijd worden vandaag de dag meer dan 150 foodproducten met HPP geproduceerd.”

Met de Wave 6000/420 kunnen schelp- en schaaldieren rauw uit hun schelpen en schalen worden geoogst. Door de hogedrukbehandeling wordt bij bijvoorbeeld kreeft het taai membraan tussen de schaal en het vlees losgemaakt. Hierdoor kan het rauwe en sappige kreeftenvlees in één stuk uit de staart en de scharen gehaald worden. „Een doorbraak ten opzichte van de ingevroren rauwe kreeften, want tot nu toe moest de kreeft eerst worden gekookt of gestoomd voordat het vlees eruit kon worden gehaald”, aldus De Boevere. Tevens kunnen gegaarde visproducten een langere houdbaarheid krijgen zonder gebruik van chemische toevoegingen. De gestoomde kabeljauwfilet heeft een houdbaarheid van dertig dagen in het koelvak.

Promatec Food Ventures is een partner voor het ontwerpen en realiseren van productielijnen, de verkoop van machines voor de verwerkende industrie, verpakkingsmaterialen en technische dienstverlening. De focus ligt op de voedingmiddelenindustrie. Het heeft als zusterbedrijf Willems Machinebouw, specialist in roestvaststalen machines en componenten. Tot de klanten uit de vissector behoren onder

andere Dayseaday, garnalenverwerker Van Biesen Pieters, Marine Harvest, Lenger Seafoods, Zeebrugse Visveiling, Fieret's Vishandel en Neerlandia-Urk.



Goed ontdooien is een zeer belangrijke factor geworden in de visverwerkende industrie.

Promatec Food Ventures BV is agent en distributeur in de Benelux voor:

- Egli AG (Zwitserland, machines voor het maken van boter)
- HI-COOK Asahi Sosei (Japan, machines voor convenience food processing)
- HPM Hyewon Packmaster (Zuid-Korea, verpakkingsmaterialen)
- Lutetia SA (ontdooitechnologie voor vlees, tumblers, rookkasten)
- Lyco Manufacturing Inc. (Verenigde Staten, in lijn blancheren van groente, pasta en rijst)
- NC Hyperbaric (Spanje, koude pasteurisatie High Pressure Processing)
- Peter Stette AS (Noorwegen: ontdooimachines voor vis & seafood)