

Efficiënt ontdooien in koud water

Promatec Food Ventures uit Bladel (NL) biedt in de Benelux de gepatenteerde ontdooitechnologie van het Noorse bedrijf Peter Stette aan, speciaal ontwikkeld voor het ontdooien van vis en seafood. Peter Stette AS startte vijftien jaar geleden met de ontwikkeling van ontdooitechnologie voor de Noorse visindustrie. Na een proefperiode van twee maanden is het eerste systeem in Nederland door Dayseaday op Urk gekocht. Ook bij Northseafood zijn testen verricht.

Door het wijdverbreide gebruik van bevroren rauwe materialen in de voedingsindustrie is een succesvol ontdooiproces een zeer belangrijke factor geworden. Op dit moment hebben de producenten in de visindustrie te maken met een groeiend aanbod van diepgevroren rauwe vis en moeten ze tegelijkertijd rekening houden met interne en externe beperkingen.

Zo zal er rekening gehouden moeten worden met kwaliteitsfactoren, denk maar aan de fysieke afbraak van weefsel, enzymatische en micro-

biologische afbraak. Daarnaast staan de economische beperkingen zoals materiaalkosten, de arbeid, de energie en water. Ook de milieubeperkingen wegen steeds zwaarder door bij het beheer van afvalstoffen en waswater. En last but not least dienen aan een rits van hygiënische eisen voldaan te worden.

In het licht van dergelijke eisen vraagt de industrie betrouwbare en rationele antwoorden van producenten van ontdooisystemen. Peter Stette AS biedt de oplossing met zijn proces in koud water.

Het Peter Stette AS procesprincipe

Met de installaties van Peter Stette kunnen diepgevroren blokken vis en garnalen en IQF gevoren vis en visproducten, zelfs vacuüm verpakte filets of moten vis in plasticfolie, ontdooit worden in koud water.

De diepgevroren vis wordt per batch ontdooid. De grootte van de partij die je wilt ontdooien bepaal je zelf. In standaardsystemen varieert deze van 100 kilo tot 2.000 kilo. Er kunnen systemen tot 50 ton per batch geleverd worden. Hoe gaat het in zijn werk? De tank wordt gevuld met een minimale hoeveelheid kraantjeswater, waarna de diepgevroren vis wordt geladen. Dit kan manueel of met een liftsysteem gebeuren. Het ontdooiwater wordt door de hoeveelheid bevroren vis razendsnel afgekoeld richting nul graden Celsius. In het menu kan je zelf bepalen wat de gewenste temperatuur van het water moet zijn tijdens de diverse fasen van het ont-



dooiproces. Door eventueel zout aan het ontdooiwater toe te voegen kan je er voor kiezen om te ontdooien onder nul graden Celsius, bijvoorbeeld met een watertemperatuur van -1 graad Celsius.

Door de turbulentie in het water, waardoor tevens wordt voorkomen dat de bevroren vis aan elkaar gaat vriezen, wordt de nodige energie geleverd voor een maximaal efficiënt ontdooiproces. De watercirculatie vergemakkelijkt de homogenisatie van temperaturen en versnelt de scheiding van de blokken.

De hoeveelheid toegevoerde energie wordt afgestemd op de massa van het te ontdooien product, maar ook op de gemeten begin- en eindtemperaturen. In feite wordt er hier optimaal gebruik



Er zijn diverse Peter Stette systemen verkrijgbaar om vis te ontdooien. dit varieert van 100 kilo tot 50 ton vis per batch.

beurze
IJS/MACHINES B.V.

**R.V.S. automatische
ijsbunkers, voldoen
aan alle H.A.C.C.P.
normen**

bel voor meer info!

Industrieterrein Noordersluis
Kolkweg 17, 8243 PN Lelystad
tel.: 31 (0)320-260290
fax: 31 (0)320-261314
Info@beurze.com www.beurze.com