

Оборудование для рыбоперерабатывающей отрасли

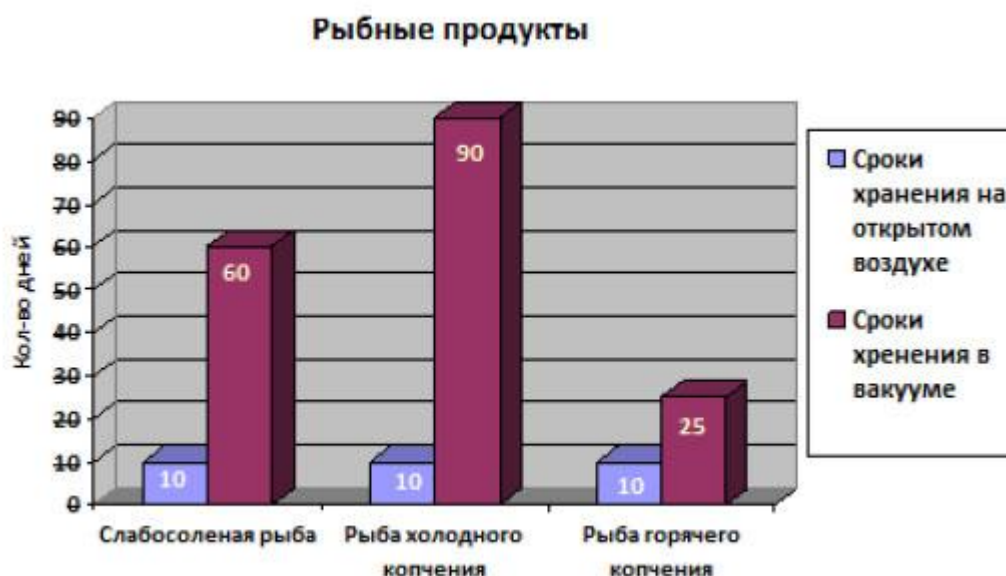
1. [Статья вакуумная упаковка рыбы и морепродуктов](#)
2. [Ассортимент технологического оборудования](#)
3. [Примеры оборудования](#)
4. [Наши бренды](#)

Вакуумная упаковка рыбы и морепродуктов

Большинством покупателей рыба и морепродукты воспринимаются как легкий диетический продукт, способствующий укреплению здоровья. По этой причине, потребление рыбы и морепродуктов в настоящее время активно растет.

Однако, также всем известно, что данный продукт — товар скоропортящийся. По этой причине, потребитель вынужден приобретать определенное количество рыбы, рыбного филе или морепродуктов, сразу подвергать продукт термообработке и употреблять в пищу. Безусловно, если рыба свежемороженая, то ее можно хранить в морозильной камере. Однако, после оттайки рыбное филе уже не будет иметь плотную структуру, поскольку кристаллы льда ее разрушают. Слабосоленую и копченую рыбу можно хранить в холодильнике, однако, белки рыбы очень чувствительны к воздействию света и кислорода, поэтому через 2-3 дня уже появляются первые признаки порчи (изменение цвета, запах, потеря упругости мяса). При этом, потребителю не известно, сколько времени рыба провела на прилавке магазина.

Если раньше магазинам приходилось списывать очень большие остатки, то благодаря появлению вакуумной упаковки и упаковке в ГМС (газомодифицированную среду) сроки хранения рыбной продукции увеличились в несколько раз.



Для продавца это означает:

- сокращение расходов на возвратах;
- сокращение расходов на логистику;
- тем самым, снижение себестоимости продукта;
- соблюдение гигиены и красивой выкладки на прилавке.

Для потребителя это:

- отсутствие необходимости быстрой обработки продукта;
- возможность закупки продукта впрок, что освобождает от необходимости частых походов в магазин.

Рыба и морепродукты обладают нейтральным pH, что способствует размножению бактерий, и содержат ферментативные вещества, которые быстро изменяют вкус и цвет продукта. Разложение протеинов под воздействием микроорганизмов становится причиной возникновения неприятного запаха и появления эффекта прогоркания.

Таким образом, вакуумная упаковка рыбы и морепродуктов позволяет **увеличить срок их хранения в несколько раз**. Кроме того, данная упаковка позволяет **сохранить вкус и аромат** рыбы, **улучшить процесс соления и маринования** (в безвоздушной среде просаливание рыбы или ее пропитка специями осуществляется значительно быстрее), **сохранить витамины и привлекательный внешний вид**. Помимо этого, при продаже рыбы, вакуумная упаковка позволяет очень легко **расфасовывать** ее на удобные для потребителя порции.

К тому же, большой выбор размеров, толщин и состава вакуумных пакетов позволяет осуществлять **упаковку рыбы практически любого размера, длины**, а также **хранить продукт в морозильной камере**.

Таким образом, упаковка рыбы (охлажденной, соленой, копченой, вяленой, в нарезке) и морепродуктов в вакуум, помимо увеличения сроков хранения, имеет **ряд неоспоримых преимуществ**:

- предотвращение обезвоживания и заветривания, благодаря чему рыба в упаковке не бывает пересушенной и ломкой, а также сохраняется первоначальный вес продукта;
- отсутствие запаха: важное преимущество для магазинов и потребителей, поскольку зачастую приходится хранить продукты питания разных групп в одном холодильнике;
- отсутствие необходимости чистить и потрошить рыбу, поскольку в вакуум чаще упаковывается уже обработанная рыба, а это облегчает женский труд и бережет руки от плохо смываемого неприятного рыбного запаха;
- в случае упаковки засоленной рыбы или рыбы в рассоле, в вакууме происходит более быстрое и равномерное просаливание, что сокращает технологический процесс приготовления продукта и поставки его на прилавки магазина;
- прозрачная упаковка позволяет покупателю рассмотреть продукт со всех сторон;
- удобство хранения и транспортировки за счет того, что продукт в вакуумной упаковке занимает мало места, следовательно, экономия на логистике и складских помещениях.

Примеры упаковочных решений рыбы и морепродуктов для вакуум-упаковочных машин





PROFVACUUM
Упаковочное оборудование и материалы

8 (800) 551-20-70

8 (495) 128-20-70

8 (846) 219-20-70

www.profvak.ru

info@profvak.ru

www.profvacuum.com

Ассортимент технологического оборудования



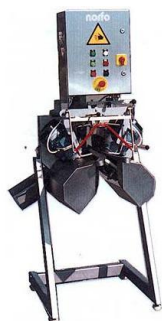
ВАКУУМ-УПАКОВочНЫЕ МАШИНЫ



ВАКУУМ-ЗАКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ



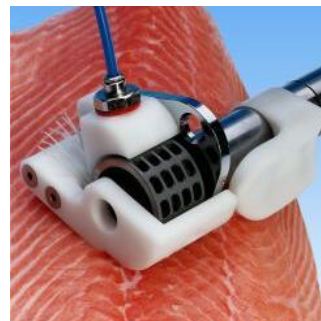
ГЛАЗИРОВОЧНЫЕ МАШИНЫ



ГОЛОВОРУБЫ



ДЕФРОСТЕРЫ



КОСТЕУДАЛИТЕЛИ



РЫБОРАЗДЕЛОЧНЫЕ МАШИНЫ



ФИЛЕТИРОВОЧНЫЕ МАШИНЫ



ШКУРОСЪЕМНЫЕ МАШИНЫ



ЛЕНТОЧНЫЕ ПИЛЫ



МЯСОРУБКИ



ЛОМТЕРЕЗКА



РЫБОЧИСТКА

Технологическое и упаковочное оборудование для пищевых производств
Упаковочные материалы // Оборудование для HORECA // Восстановленное оборудование с гарантией
Консультации, проектирование, подбор, пуско-наладка, ремонт



ТЕНДЕРАЙЗЕРЫ



ЗАПАЙЩИКИ
КОНТЕЙНЕРОВ



КЛИПСАТОРЫ



ШРЁДЕР



МЯСОПРЕСС



МЕШАЛКИ



ШПРИЦЫ



ОБВЯЗОЧНЫЕ МАШИНЫ



ШКУРОСЪЕМНЫЕ
МАШИНЫ



ПЕТЛЕУЗЛОВЯЗАЛЬНАЯ
МАШИНА



СЛАЙСЕРЫ



СЫРОРЕЗКИ



ЗАПАЙЩИКИ ПАКЕТОВ



ВАКУУМНЫЕ МАССАЖЕРЫ



КУТТЕР



ДИСКОВЫЕ ПИЛЫ



ЗАТОЧНЫЕ УСТРОЙСТВА



РУЧНОЙ УПАКОВЩИК



РУЧНЫЕ ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ
ПРИБОРЫ



ИНЪЕКТОР



ЛОВУШКИ ДЛЯ
НАСЕКОМЫХ



РУЧНЫЕ ТЕНДЕРАЙЗЕРЫ



СТЕРИЛИЗАТОРЫ



УФ-БАКТЕРИЦИДНЫЕ
ОБЛУЧАТЕЛИ



МАШИНА ДЛЯ
ФОРМИРОВАНИЯ
БИФШТЕКОВ



УЛЬТРАЗВУКОВОЕ
УСТРОЙСТВО ДЛЯ
ОТПУГИВАНИЯ
ВРЕДИТЕЛЕЙ



ВЕСЫ



НОЖ КОНСЕРВНЫЙ
ПРОМЫШЛЕННЫЙ



ФАРТУКИ ПВХ



КОЛЬЧУЖНЫЕ ФАРТУКИ



КОЛЬЧУЖНЫЕ ПЕРЧАТКИ



FISCHER (МУСАТЫ,
РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ)



ICEL (НОЖИ)



CARIBOU (НОЖИ)



СЕКАЧИ



ПОЛОТНА ДЛЯ
ЛЕНТОЧНЫХ ПИЛ



НОЖИ И РЕШЁТКИ ДЛЯ
МЯСОРУБОК КТ



НИТКИ ДЛЯ ОБВЯЗОЧНЫХ
МАШИН



НИТКИ ДЛЯ
ПЕТЛЕУЗЛОВЯЗАЛЬНОЙ
МАШИНЫ



ПОЛОТНА ДЛЯ
ШКУРОЕМНЫХ МАШИН



НОЖИ ДЛЯ СЛАЙСЕРОВ



Брикеты для копчения



Камеры LEFA



Камеры Mauting



Камеры Reich



Коптильни с загрузкой до 50 кг



Коптильные камеры АФЖ



Коптильные камеры ДПП



Коптильные камеры Ижица



Коптильные камеры КОН



Коптильные камеры КТД



Коптильные камеры КТОМИ



Коптильные камеры ЭЛСИ



Рамы для коптильных камер



Сушильные шкафы



Термокамеры для копчения



Щепа для копчения



Пароконвектоматы



Камеры ELLER

Примеры оборудования

Установка для автоматического обесшкуривания рыбы разных пород



- для автоматического обесшкуривания рыбы разных пород,
- потребляемая мощность: 2,5 кВт.,
- исходный сырец: разных размерных рядов свежий или размороженный,
- результат - свежий или размороженный сырец обесшкуривается качественно и с минимальными потерями,
- дополнительная техническая информация по запросу.

Полуавтоматический головоруб



- для отсекаания головы способом V-образной рубки,
- потребляемая мощность: 0,75 кВт.,
- высокий выход продукции,
- дополнительная техническая информация по запросу.

Установка для потрошения и мойки лососевых



- для аккуратного потрошения лососевых, безопасного извлечения икорного ястыка, чистки брюшной полости, мойки тушки внутри и снаружи,
- производительность: 2400 шт./час,
- максимальный выход готовой продукции,
- дополнительная техническая информация по запросу.

Установка для автоматического отсекаания голов



- для отсекаания голов у свежей и с размороженной рыбы,
- производительность: 2400 шт./час,
- максимальный выход готовой продукции,
- дополнительная техническая информация по запросу.

Шкуроемная машина



Основные характеристики:

- для снятия кожи с рыбы.

Чешуеъемная машина с наклонным барабаном



Основные характеристики:

- для снятия чешуи с рыбы,
- подходит для всех видов рыб до 5 кг.,
- электрическая мощность: 0,55 кВт,
- за несколько минут можно удалить чешую у рыбы до 50 кг общей массы.

Чешуеъемная машина барабаном



Основные характеристики:

- для снятия чешуи с рыбы,
- изготовлена из высококачественной стали,
- за несколько минут можно снять чешую с примерно 30 - 35 кг рыбы.

Чешуеъемная машина



Основные характеристики:

- для снятия чешуи с рыбы.

Устройство для удаления плавников



Технические характеристики:

- Производительность, рыб/мин 12...18
- Уст. мощность, кВт 0,55
- Габаритные размеры, мм 573x478x860
- Масса, кг 120

Рыбочистка КТ-S



- электрическое удаление чешуи;
- вес: 9 кг;

Машины для обезглавливания рыбы и удаления части внутренностей



Основные характеристики:

- предназначена для рыбообработки,
- все крышки/обшивки легко открываются и снимаются,
- расход воды ок. 15 л/мин.,
- вес ок. 450 кг (без упаковки),
- производительность ок. 180 - 360 рыб/мин

Головоотсекающие машины



Основные характеристики:

- отсекает голову, делая при этом оптимальный косой срез с учетом особенностей той или иной породы рыбы ,
- все крышки/обшивки легко открываются и снимаются,
- расход воды ок. 300 л/час,
- вес ок. 400 кг (без упаковки),
- производительность ок. 36 рыб/мин

Машины для удаления слизи



Основные характеристики:

- для удаления слизи с лосося LS 2,
- щетки и ограждающие их направляющие листы легко снимаются для тщательной чистки,
- расход воды ок. 200 л/час,
- скорость вращения валиков 93 оборота в мин.,
- вес ок. 160 кг (без упаковки),
- производительность ок. 1.200 до 3.600 кг/час

Чешуесъемная машина



Основные характеристики:

- для снятия чешуи с различных пород рыбы от 400г до 3.000 г,
- функциональные узлы машины могут легко демонтироваться/ монтироваться,
- производительность ок. 500 кг/час.

Универсальная филетировочная машина



- для аккуратного разреза рыбы на две части,
- производительность: 1800 шт./час,
- исходный сырец: разных размерных рядов свежий или размороженный,
- результат - аккуратное симметричное филе,
- дополнительная техническая информация по запросу.

Многофункциональная филетировочная машина



- для автоматической разделки разных пород лососевых с несколькими режимами работы,
- производительность: 1800 шт./час,
- исходный сырец: разных размерных рядов свежий или размороженный,
- результат - аккуратное симметричное филе,
- дополнительная техническая информация по запросу.

Слайсер для нарезки рыбы разных пород



- для нарезки рыбы разных пород нужного размера,
- производительность: 3100 ломтиков в час,
- потребляемая мощность: 3 кВт.,
- результат - аккуратная и равномерная нарезка по всей длине, кусочки филе визуально больше по объему,
- дополнительная техническая информация по запросу.



PROFVACUUM

Упаковочное оборудование и материалы

8 (800) 551-20-70

8 (495) 128-20-70

8 (846) 219-20-70

www.profvak.ru

info@profvak.ru

www.profvacuum.com

Наши бренды



HUALIAN

