

Новая технология охлаждения морепродуктов «Жидкий лед»



ООО «Фабрика Холода»

Самолетов Александр

Германович

ТЕМА ДОКЛАДА:

ПЕРСПЕКТИВЫ ПРИМЕНЕНИЯ ЖИДКОГО ЛЬДА В РЫБОДОБЫВАЮЩЕЙ И РЫБОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ.

Тезисы:

- **Что такое Жидкий Лед.**
- **Преимущество Жидкого Льда.**
- **Эффективность хранения рыбопродукции в Жидком Льду.**
- **Возможность транспортировки свежей охлажденной рыбопродукции с мест вылова до прилавков магазинов в Жидком Льде.**

Что такое Жидкий Лед

Жидкий Гелеобразный Лед – это новое прогрессивное слово в охлаждающих технологиях, призванное помочь производителям как можно дольше сохранить свежесть и качество своих продуктов.

Концентрация кристаллов льда в воде
от 5% до 40%





Стоимость низкокачественной рыбопродукции ниже по сравнению с рыбопродукцией качества «Сашими», спрос соответственно тоже.



Что такое Жидкий Лед

Жидкий Гелеобразный Лед - это смесь микроскопических ледяных кристалликов и морской воды. Жидкий лед – это превосходная охлаждающая среда для рыбы и морепродуктов, которая не наносит повреждения продукции, обволакивает рыбу со всех сторон, способствует очень быстрому охлаждению рыбы и поддерживает высокое качество свежей охлажденной рыбопродукции в течение длительного срока.



Что такое Жидкий Лед

Жидкий Гелеобразный Лед может иметь различную концентрацию (5%-40%), это позволяет легко транспортировать его внутри судна по трубопроводам с помощью обыкновенных насосов, а так же дает возможность, используя одну установку, производить жидкий лед как для длительного хранения свежепойманной рыбы, так и для эффективного предохлаждения рыбопродукции перед переработкой или глубокой заморозкой.



Размер кристалликов льда менее 0,1 мм



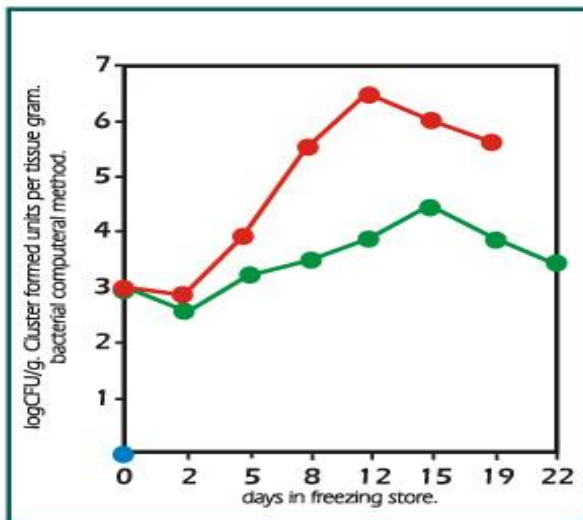
Перекачивание Жидкого Льда по трубам к месту раздачи технологически легкий и удобный способ, значительно сокращающий трудозатраты



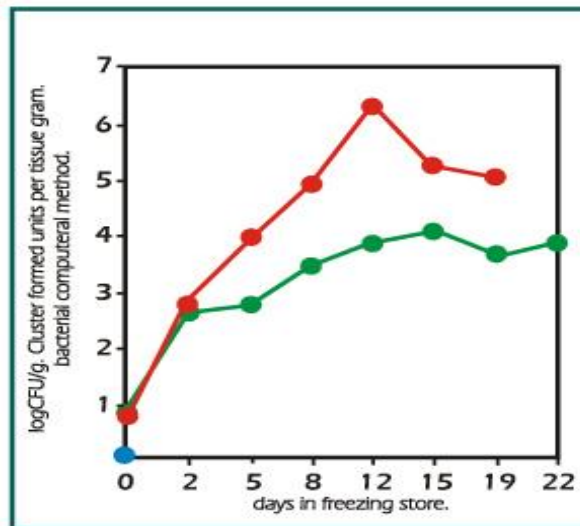
Рыбы охлаждаемая Жидким Льдом не подмораживается, глаза не мутнеют, а жабры остаются розовыми, что говорит о ее высоком качестве.



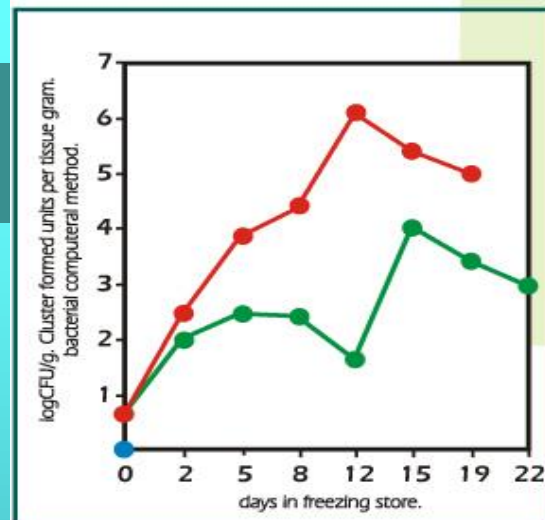
mesophyll aerobiosis



proteolysis micro organisms



lipolysis micro organisms



В 100 раз меньше

В 120 раз меньше

В 10 000 раз меньше



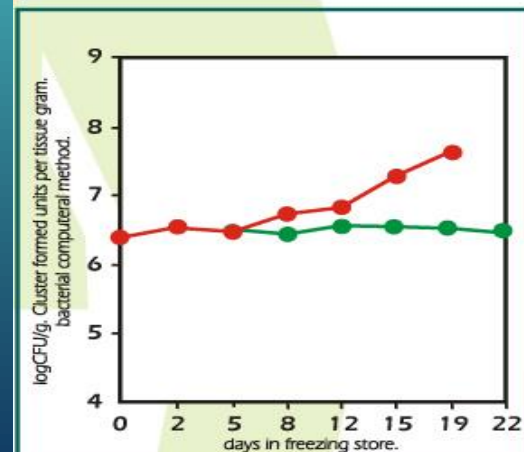
- Чешуйчатый лед



- Жидкий Лед

Качество рыбопродукции хранящейся в Жидком Лье обуславливается заметно замедляющимися процессами разложения внутренней структуры рыбы и роста бактерий. При этом pH тканей остается неизменным.

pH





Филе через неделю хранения в Жидком Льде.



Филе через неделю хранения в чешуйчатом льде.



**Производственные площади ООО «Фабрика Холода»
расположены на станкостроительном заводе им. С.Орджоникидзе**



**Коллектив компании
ООО «Фабрика Холода»
подобран из высококлассных
специалистов и с момента
открытия практически не
изменился**



28.12.2020



**ООО «Фабрика Холода»
дополнительно предлагает
танки-накопители жидкого льда
позволяющие значительно
сократить трудозатраты и уско-
рить процесс переработки рыбо-
продукции**



**Специалисты
ООО «Фабрика Холода»
выезжают на место
монтажа оборудования и
производят запуск оборудования
в эксплуатацию**

28.12.2020



**Специалисты
ООО «Фабрика Холода»
выезжают на место
монтажа оборудования и
производят запуск оборудования
в эксплуатацию**

28.12.2020

ООО «Фабрика Холода»

т.(495) 181 75 36



Info@fbh.ru

www.fbh.ru