

Innover dans les produits de la mer fumés

Le prêt à consommer a la cote dans le rayon produits de la mer. Le sans-arête, le goût fumé et le précuit sont autant d'atouts pour conquérir de nouveaux consommateurs. Symbole de cette tendance, Hallvard Leroy est nominé au Seafood Prix d'Elite Product Award du Seafood Expo Global 2014, dans la catégorie Meilleur nouveau produit de la mer destiné à la distribution, avec son saumon fumé à chaud pour salade.

Pour répondre à cette demande croissante pour des produits prêts à consommer fumés, le constructeur Afos, représenté en France par Norsesea, présente en avant-première au salon SeafoodProcessing Global, qui se tient à Bruxelles du 6 au 8 mai 2014, un procédé innovant qui combine cuisson et fumage.

La société a développé un logiciel sur plateforme Siemens pour ces installations. Les cellules répondent aux exigences en termes de niveau de pasteurisation au Royaume-Uni et aux Etats-Unis. En plus de la technologie Afos de flux d'air horizontal alternatif, elles sont pourvues d'une IHM (interface homme-machine) tactile qui enregistre les recettes.

Un contrôle individuel des chariots suit la température et indique l'obtention des paramètres programmés (température et temps de pasteurisation). Plusieurs sondes par chariot ainsi qu'un contrôle électronique de la température et de l'humidité apportent flexibilité et traçabilité à l'installation.

Source : <http://www.processalimentaire.com/Procedes/Innover-dans-les-produits-de-la-mer-fumes-24227>
(28/04/2014)