

Le processus de mise en conserve ; comment les sardines sont fabriquées.

La valeur ajoutée est une forme d'amélioration de la qualité d'un produit pour obtenir des prix élevés. En temps opportun, la transformation du poisson améliore sa durée de conservation

Dans le processus de mise en conserve du poisson, des activités telles que le déchargement du poisson du bateau, le tri, le classement, la vérification de la qualité, le lavage, l'enlèvement des écailles et des entrailles, la manipulation sanitaire, la stérilisation des boîtes, la pré-cuisson, la décantation et d'autres telles que l'emballage, la mise en lots, l'étiquetage et le stockage sont pratiquées.

Traitement du poisson

Le poisson est déchargé du bateau d'approvisionnement manuellement ou à l'aide d'une pompe à poisson. L'utilisation d'une pompe à poisson augmente considérablement la durée de conservation du poisson cru. La prise est triée en fonction de la taille à l'aide d'une calibreuse et placées dans des bacs isolés pour protéger le poisson d'une éventuelle contamination par l'environnement

extérieur. Ils gardent le poisson frais et conservé dans la glace, tout en minimisant les niveaux de l'histamine et en garantissant la santé générale de la prise.

De même, les bacs sont transportés vers les conserveries avec du poisson prêt à être transformé et, à l'arrivée, le poisson est contrôlé pour en vérifier la qualité. Il est déchargé mécaniquement des bacs isolés et acheminé vers le système de lavage où le poisson est soigneusement nettoyé dans de l'eau froide tourbillonnante pour en préserver la fraîcheur.

Les écailles étant naturellement éliminées par l'agitation de l'eau, le poisson passe dans une machine de calibrage pour être trié en fonction de sa taille. Le poisson passe ensuite dans une machine agitatrice pour retirer les entrailles du poisson et permettre un nettoyage en profondeur.

Comme la manipulation sanitaire garantit la propreté du produit pour les consommateurs, les boîtes sont stérilisées à 85 degrés centigrades, puis remplies de sardines prédécoupées et pré-triées, qui sont ensuite précuites en boîte pendant 12 minutes à 85 degrés centigrades.

Ce processus permet non seulement de déshydrater partiellement le poisson, mais aussi d'empêcher la libération indésirable de ses fluides au cours du traitement par autoclave. Ensuite, le poisson est soumis à un

processus de
décantation afin d'éliminer l'excès d'huiles naturelles qui
donnent un goût
prononcé. Les boîtes de sardines remplies sont alignées pour
le remplissage de
la sauce et sont ensuite hermétiquement fermées.

En plus, les boîtes scellées subissent un traitement thermique
ou un
traitement par autoclave où les sardines sont cuites à 117
degrés centigrades
pour garantir la stérilité commerciale, la durée de
conservation et la sécurité
pour la consommation humaine. Les boîtes sont refroidies,
étiquetées et des
codes de lot y sont imprimés à des fins de traçabilité.

Enfin, les boîtes sont placées dans des caisses qui sont
conservées en
attendant d'être livrées aux magasins.