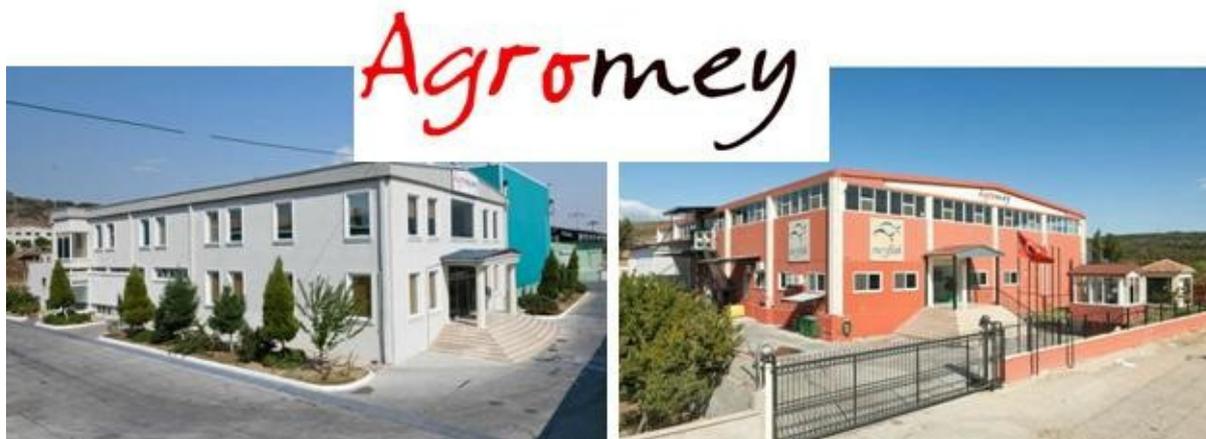




## Industria Lavorazione pesce “AGROMEY” in Turchia

Agromey produce spigole e orate, con una capacità di produzione annua di 15.000 ton. È il principale fornitore di catene di supermercati in Turchia ed uno dei più grandi esportatori, che serve il meglio della clientela dell'Europa Occidentale.



Stabilimenti

### APPLICAZIONE DI SOLUZIONI ATTIVATE – ANOLYTE NEUTRO E CATHOLYTE – NELL'INDUSTRIA DI LAVORAZIONE DEL PESCE

Conoscendo le proprietà delle soluzioni attivate (Anolyte e Catholyte), quali la loro efficacia battericida, virucida e fungicida, l'innocuità per alimenti e esseri umani, dimostrate in laboratorio e nella ricerca industriale, possiamo utilizzarle con successo nell'industria della lavorazione del pesce. Considerate le peculiarità della lavorazione del pesce, raccomandiamo di usare le soluzioni attivate nei modi seguenti:

#### 1. Disinfezione del pesce in arrivo dagli allevamenti:

**Lavaggio e disinfezione:** In primo luogo il pesce è lavato in una vasca usando il 5-10% of Anolyte.

#### 2. Disinfezione e lavaggio di superfici, muri, locali e contenitori:

**Lavaggio:** Catholyte viene miscelato al detergente e all'acqua solitamente utilizzati per rimuovere il grasso da contenitori, tavoli e pavimenti. Questo permette di ridurre del 50% o più la quantità di detergente richiesto. Il Catholyte è una soluzione alcalina con pH 11.5 – 12.0

**Disinfezione:** Si usa Anolyte Neutro al 50% (250 mg/lit di cloro attivo), pH 7.0-7.5, ORP 700-900; tempo di contatto 15-20 min. Dopo la disinfezione non è necessario risciacquare la superficie con acqua.



### 3. Disinfezione dei filetti:

I filetti vengono lavati e disinfettati con Anolyte Neutro al 2-4% (20 mg/lit di cloro attivo), pH 7.0-7.5, ORP 700-900. Aumenta la durata del prodotto.



### 4. Disinfezione dell'acqua per la fabbricazione del ghiaccio:

Si usa l'1-5% di Anolyte per disinfettare l'acqua per la produzione del ghiaccio. Il ghiaccio viene usato per trasportare il pesce dall'allevamento alla fabbrica e per la spedizione ai clienti. Durante il trasporto non si ha sviluppo batterico sul prodotto, perché l'Anolyte presente nel ghiaccio previene le attività microbiche.



Installazione delle unità nel 2012



Izmir Factory – Installazione EL-3000



Aydin Factory Installazione EL – 6000

Dopo l'installazione la squadra tecnica è stata formata dall'Ing.  
Alimentare Mr. Demirhan Karadag

[www.agromey.com.tr](http://www.agromey.com.tr)

[www.ekobiyo.com](http://www.ekobiyo.com)