



Usine de farine de poisson au Pérou



ID document

70601

Référence

56943

Date

06/07/2010

Titre

Usine de farine de poisson au Pérou

Légende

Cuve de décantation (Celda de flotación) permettant la récupération des graisses et des protéines par un système flottaison et d'injection de micro-bulles d'une usine de farine de poisson au Pérou. Des palettes rotatives récupèrent la graisse en surface. La capacité de traitement de cette usine est de 120 tonnes de poisson frais par heure.

Auteur

Fréon, Pierre

Copyright

©IRD

Instructions spéciales

Fabrication de farine et d'huile de poisson au Pérou // Pierre Fréon

Mots-clés

ACTIVITE ECONOMIQUE, INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE, PRODUIT ALIMENTAIRE,
PRODUIT DE LA PECHE, TRANSFORMATION DU POISSON, USINE