



Usine de farine de poisson au Pérou



ID document

70612

Référence

56954

Date

27/06/2010

Titre

Usine de farine de poisson au Pérou

Légende

Sécheur à flamme directe (secador - vue externe) dans une ligne de production d'une usine de farine de poisson au Pérou. L'appareil permet l'évacuation de l'humidité de la phase solide. A noter que ce type de sécheur à flamme directe permet de produire que de la farine de qualité régulière (« fair average quality ou FAQ»). Au contraire les sécheurs à vapeur (voir autre photo) permettent de produire de la farine de type « prime » ou « super prime », c'est-à-dire de haute qualité. L'usine comporte deux lignes de production capables de traiter chacune 45 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