



Usine de farine de poisson au Pérou



ID document

70599

Référence

56941

Date

27/06/2010

Titre

Usine de farine de poisson au Pérou

Légende

Séparateur de solides et graisses (separador de sólidos y grasas) dans une ligne de production d'une usine de farine de poisson au Pérou. L'appareil reçoit le liquide de presse (dit aussi liqueur de presse, licor de prensa en espagnol). La séparation s'effectue par flottaison-sédimentation au sein d'une cuve munie en surface de palettes écumant la graisse. La cuve du séparateur (en jaune) se situe au dessous du draineur rotatif dont il récupère par simple gravité l'eau chargée de graisse. 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