

Harina de Pescado Standard

Descripción general

Harina de Pescado de alta digestibilidad, producida a partir frescas materias primas provenientes de especies blancas del Atlántico.

Usos

Nutricionalmente es una importante fuente de proteínas de pescado. La Harina de Pescado Blanca es utilizada en la formulación de dietas de animales, principalmente para:

- Acuicultura
- Mascotas
- Cerdos
- Pollos

Proceso Industrial

Las principales etapas del proceso son la cocción, prensado, centrifugado y secado o deshidratación.

En la cocción se produce la coagulación de la proteína liberando de este modo el agua y el aceite contenidos. Luego se separa el producto coagulado por prensado produciendo una fase sólida (Torta de Prensa) y una fase líquida (Licor de Prensa) conteniendo agua y el resto de los sólidos (aceite, proteína disuelta o suspendida, vitaminas y minerales). La Torta de prensa es deshidratada en Secadores de vapor indirecto. El material seco es molido y almacenado en bolsas o a granel.

Especificaciones

Proteína	63 – 64% mín.
Digestibilidad	92 - 93% mín.
Grasa	10% máx.
Cenizas	25% máx.
Humedad	10% máx.
FFA	10% máx.
TVN	120 mg/100 grs. máx.
Histaminas	150 ppm máx.
Antioxidante	150 ppm

Nota:

Dado que este material es derivado de una fuente viva, los valores actuales pueden variar levemente.

Presentación

Envase: Disponible en Bolsas de Polipropileno de 50 Kg. aprox. y en Bolsones de 1.250 Kg.

Carga: 21.500 Kg. en contenedores de 20 secos.

Almacenamiento: Hasta 12 meses a partir de la fecha de producción