

Advisering van het innovatiecentrum Alkmaar ten behoeve van de Firma Schalk Vis B.V. te Hippolytushoef

BIBLIOTHEEK
RIJSINSTITUUT VOOR
VISSERIJONDERZOEK

J.W.M. Gouda

rivo-dlo



RIVO Rapport C017/93

Advisering van het Innovatiecentrum Alkmaar ten behoeve van Schalk Vis B.V. te Hippolytushoef

J.W.M. Gouda

mei 1993

DLO-Rijksinstituut voor Visserijonderzoek
Haringkade 1
Postbus 68
1970 AB IJmuiden
Telefoon: 02550 64646
Telefax: 02550-64644

De Directie van het RIVO-DLO is niet aansprakelijk voor gevolgschade, alsmede voor schade welke voortvloeit uit toepassingen van de resultaten van werkzaamheden of andere gegevens verkregen van het RIVO-DLO; opdrachtgever vrijwaart het RIVO-DLO van aanspraken van derden in verband met deze toepassing.

Omslagfoto: Flying Focus - Castricum

591761

Inhoudsopgave:

1. Inleiding.....	3
2. Achtergrondinformatie, verstrekt door het Innovatiecentrum	3
3. Inhoud van het advies	3
3.1 Koudrook-proces	4
3.2 Heetrook-proces	4



1. Inleiding

In het kader van de Specialistische Ondersteuning volgens de ISA regeling 1989 heeft het Innovatiecentrum Alkmaar het RIVO verzocht een kort advies uit te brengen over het roken van zalm (zie schrijven van Ing. P.J. Tol d.d. 18 maart 1993 nr. 30135 -pjt/sk). Belanghebbende bij het verkrijgen van advies over het roken van zalm is de firma Schalk Vis B.V. te Hippolytushoef.

2. Achtergrondinformatie, verstrekt door het Innovatiecentrum

Schalk Vis B.V. is een visverwerkend bedrijf met ca. 10 personeelsleden. Het bedrijf wordt geleid door de Heer Schoolderman.

Het bedrijf wil zich gaan toeleveren op het roken van zalm. Men denkt hierbij aan een minimale productiecapaciteit van 2 ton eindproduct per week.

Het bedrijf wil geïnformeerd worden over de volgende onderwerpen:

1. Wat zijn de beschikbare technieken op het gebied van:
 - rookkasten (electrisch)
 - koeling
 - fileerapparatuur (bedoeld wordt snijapparatuur)
 - verpakkingssystemen.
2. Welke investeringen vragen bovengenoemde apparatuur?
3. Gelet op de minimaal geachte productie van 2 ton per week, wat zijn de maximaal haalbare capaciteiten?

3. Inhoud van het advies

Ter kennismaking en ter voorbereiding van het advies heeft de Heer J.W.M. Gouda van het RIVO op 19 april 1993 een bezoek gebracht aan de firma Schalk Vis waarbij ook de Heer Tol van het Innovatiecentrum Alkmaar aanwezig was. Gesproken werd met directeur Schoolderman.

Tijdens het gesprek is in algemene zin over het opzetten van een zalmrokerij gesproken. Gewezen werd op het belang van het handhaven van een strikte scheiding tussen de ruimten waar verse vis wordt bewerkt en die waar het gerookt product wordt behandeld. Deze scheiding dient ook te gelden voor het personeel (cantine, toiletten).

Afgesproken werd dat de Heer Schoolderman contact op zal nemen met de gemeente Hippolytushoef over zijn plan, in verband met de mogelijke overlast van het visroken voor de omgeving (emissie van afgewerkte rook).

Door Gouda werd toegezegd dat hij zal zorgdragen voor adressen van leveranciers van rookkasten, verpakkingssystemen en snijapparatuur (zie bijlage 1). Tevens zal hij een schets maken van de globale indeling van de verwerkingsruimte voor het roken van zalm (zie bijlage 2).

Tijdens het gesprek kwam verder naar voren dat het verstandig lijkt dat Schalk Vis B.V. een zg. twee wagen-rookkast aanschaft, dit is een rookkast waarin tegelijkertijd twee wagens met vis kunnen worden gerookt. Tevens werd geadviseerd een rookkast te nemen, waarmee zowel koud als heet kan worden gerookt. Het wordt nl. raadzaam geacht dat de firma Schalk Vis zich naast op zalm ook toelegt op het vervaardigen van heetgerookte visproducten.

Geadviseerd wordt tot aanschaf van zes rookwagens (twee wagens waar verse vis wordt opgelegd, twee wagens in de rookkast en twee wagens met gerookt produkt).

Voorts wordt het raadzaam gevonden de rookkast uit te rusten met stoomverwarming. Op deze wijze kan de temperatuur van de vis in de rookkast beter worden geregeld dan wanneer de kast langs elektrische weg wordt verwarmd. Het temperatuurverloop in de vis is vooral tijdens het koud roken een kritische factor welke in hoge mate bepalend is voor de kwaliteit van het eindprodukt.

3.1 Koudrook-proces

Bij het uitvoeren van een koudrookproces wordt vis b.v. zalmfilet eerst geruime tijd in een pekel gelegd. Ook kan pekel worden geïnjecteerd door gebruikmaking van een speciale injecteur. De gepekeld filet wordt vervolgens voorgedroogd bij lage temperatuur, waarna het eigenlijke roken begint. Tijdens het roken mag de temperatuur niet oplopen boven 25 - 30 °C. Na beëindiging van het roken wordt de vis afgekoeld. Na 24 uur bewaring in een koelcel kan de gerookte zalm worden verwerkt, b.v. in plakjes worden gesneden, vacuum verpakt en eventueel ingevroren. Er bestaan snijmachines die ieder plakje zalm voorzien van een plastic velletje (zg. interleaver). Op de verpakking wordt een etiket aangebracht dat normaliter voorzien is van een bewaarinstructie en een uiterste verkoopdatum.

3.2 Heetrook-proces

Een heetrook-proces bestaat uit een pekelbehandeling, gevolgd door een droogbehandeling en het eigenlijke rookproces, waarbij de temperatuur geleidelijk wordt opgevoerd totdat een kerntemperatuur in de vis wordt bereikt van minimaal 63 °C. Na afkoeling wordt het gerookte produkt meestal vacuumverpakt.

Over de onderwerpen investeringskosten en produktiecapaciteit kan in dit stadium geen zinvol advies worden uitgebracht. Hierop dient de ondernemer zich eerst zelf te oriënteren door contact op te nemen met fabrikanten van benodigde apparatuur en door zicht te krijgen op de economische haalbaarheid van zijn voornemen een (zalm)rokerij op te zetten.

*) De Heer J.W.M. Gouda was tot 1 januari 1993 technologisch onderzoeker van TNO Voeding (Afdeling Visserijprodukten) te IJmuiden en heeft jarenlange ervaring op het gebied van het roken van vis. Sinds 1 januari 1993 is hij werkzaam bij het Rijksinstituut voor Visserijonderzoek (RIVO), eveneens te IJmuiden gevestigd. Dit instituut heeft het werkterrein vistehnologie van TNO overgenomen.

Adressen

Fabrikant _____ Vertegenwoordiger

Injecteurs (voorzien van injectienaalden, tenzij anders omschreven)

Belam, Uden, tel. 04132-64334 (naaldloze injectie)

Fomaco,Denemarken Baayens Industrial Equipment,Oss tel
04120-23056 fax 42275

Townsend Engineering, Zoetermeer, tel.079-319303

Dorit Maschinen-Handel AG,Zwitserland tel. +41(0)56-712777
(Inject-O-Mat)

Stork Protecon, Oss, tel.04120-69911

Max Hüber AG, Berikon, Zwitserland tel +41(0)57-336332

Rookkasten

Vemag, Duitsland Seffelaar & Looyen, Oldenzaal
tel. 05410-82000 ; fax 20595

Muvero,Venray, tel. 04780-85999; fax 04780-10201

Maurer, Duitsland Kantoor Maurer J. Hummels, Almelo,
tel. 05490-61304

Fessmann, Duitsland Verbufa BV, Hilversum tel. 035-218345
fax 035- 216357

Alpas onderdeel zalmlijn van FTC AB (Zweden)
Baayens Industrial Equipment, Oss
tel. 04120-23056, fax 04120-4227

Atmos(Duitsland) Robertpack, Zwolle,tel. 038-652089
fax 038-656306
fax 074-432006

Afos, Hull, Engeland, UK Phone +44(0)482-52152
fax +44(0)482565265

Bayha & Strackbein GmbH (BASTRA), Arnsberg, Duitsland +49(0)2932-4810
fax +49(0)2932-36872

Schröter GmbH & Co KG Anlagenbau, Duitsland, tel. +49(0)5452-5072

Verpakkingssystemen

Krämer & Grebe(Tiromat) Möller, Hengelo tel 074-498498
fax 074-432006

Supervac Moerman, Rotterdam, tel. 010-4565000
fax 010-4565500

Henkovac Henkelman B.V., Den Bosch, tel. 073-219435
fax 073-211646

Multivac Multivac Benelux B.V., Woerden,
tel. 03480-11737, fax 03480-21817

Snijmachines (o.a. interleavers)

Van Berkel Nederland BV, Ridderkerk, tel. 01804-40600
fax 01804-62935

Geba-Gerätebau GmbH, Bersenbrück, Duitsland tel +49(0)5439-2797
fax +49(0)5439-481

Rudolf Maass+ partner KG, Hamburg, Duitsland tel +49(0)40-896213
fax +49(0)40-8503026

Johann Glösmann Technik GmbH, Hamburg, Duitsland telex 21162207

FTC AB,Zweden Baayens Industrial Equipment Oss (fabrikant van complete lijn)
tel. 04120-23056, fax 04120-42275

CP Food Machinery A/S, Hjørring, Denemarken, tel. +4598921511
fax +4598921101

Salmco International, Hamburg, Duitsland tel +49(0)40-7131472
fax +49(0)40-7129870

