

# Seafood- und Technik-Neuheiten 2017

## Fischschonende automatische Auftauanlagen

Die benutzerfreundlichen individuellen Auftau-Systeme ITS von **Seagain** optimieren das Auftauen blockgefrosteter Fische wie Kabeljau, Schellfisch, Seelachs, Rotbarsch, Lachs sowie weiterer Arten. Nach Auskunft von Geschäftsführer Torfinn Johansen unterscheidet sich die Technologie grundlegend von der herkömmlicher Auftauanlagen. Die ITS-Systeme, die es derzeit in drei Kapazitätsgrößen von 1 bis 4 t Auftauleistung pro Stunde gibt, arbeiten kontinuierlich bei relativ niedrigen Temperaturen, was sie besonders energieeffizient macht. Auf zusätzliche Belüftung wird verzichtet, um Protein- und Oxidationsschäden zu reduzieren. Das verringert den Drip-Verlust und ermöglicht hohe Ausbeuten bei bester Fischqualität.

Unabhängig von der gewählten kapazitiven Leistung können ITS-Auftauanlagen nahezu alle Blockgrößen bewältigen. Der



**ITS-Auftauanlagen sind in drei Baugrößen von 1 bis 4 t Fisch pro Stunde erhältlich. Die genaue Auftauleistung hängt von der Fischart, -form und -größe sowie weiteren Faktoren ab.**



**Vergleich von herkömmlich (re.) und mit der ITS-Technologie aufgetautem Alaska-Pollock (li.) bei Tests in den Niederlanden. Die Qualitätsunterschiede sind deutlich erkennbar.**

Auftauprozess erfolgt in zwei Phasen, die beide sehr sanft und materialschonend ablaufen. In der ersten Phase wird der tiefgefrorene, noch auf Paletten verpackte Fischblock „temperiert“, das heißt langsam auf eine Temperatur gebracht, bei der sich die gefrorenen einzelnen Fische beschädigungsfrei voneinander lösen lassen. Sobald die dafür notwendige Temperatur erreicht ist, kommen die Frostblöcke in den Separator, der die Fische mechanisch vereinzelt. Im nachfolgenden zweiten Schritt fallen die Fische in die Auftauwanne, wo sie langsam auftauen. In der Wanne zirkuliert permanent eine Solelösung, Wasserstrom und Temperatur sind programmierbar, so dass die Fische zum gewünschten Zeitpunkt aufgetaut vorliegen. Solange die Tiere noch gefroren sind, schwimmen sie in der Sole an der Oberfläche. Die aufgetauten Ex-

emplare sinken hingegen in der Wanne nach und nach zu Boden und können von dort über ein Ausstoßförderband entnommen werden.

Die Solelösung im Auftaubad wird über Dosierpumpen ständig nachjustiert und auf einem konstanten Salinitätsniveau gehalten. Der Fisch taut bei etwa 0 °C auf, was seine Frische optimal bewahrt und die Muskelzellen straff und prall hält. Auftautests in den Niederlanden mit Alaska-Pollock (h&g) ergaben eine Steigerung der Ausbeute von 1 bis 3 Prozent (je nach Zustand der TK-Rohware waren in Einzelfällen sogar Verbesserungen bis zu 5% möglich). Seagain, ein noch relativ junges dänischen Unternehmen aus Hirtshals, hat bereits Anlagen im eigenen Land verkauft, im Sommer sind Installationen in Polen und Lettland geplant. ▶