



**eko-biyo**  
bioOrganik & ekolojik ürünler

**Acqua  
Attiva**  
Tecnologia dell'Acqua

**enviolyte®**  
Turkey Distributor

## Industria lavorazione pesce “KILIC” in Turchia

Kilic produce spigole e orate. Kilic ha 4 incubatoio e 2 strutture di ambientamento entro la prima catena di questa integrazione. Queste strutture hanno la più alta capacità di produzione al mondo, 250 milioni all'anno.



**Stabilimento**



**EL – 3000 Installata nel 2009**



### APPLICAZIONE DI SOLUZIONI ATTIVATE – ANOLYTE NEUTRO E CATHOLYTE – NELL'INDUSTRIA DI LAVORAZIONE DEL PESCE

Conoscendo le proprietà delle soluzioni attivate (Anolyte e Catholyte), quali la loro efficacia battericida, virucida e fungicida, l'innocuità per alimenti e esseri umani, dimostrate in laboratorio e nella ricerca industriale, possiamo utilizzarle con successo nell'industria della lavorazione del pesce. Considerate le peculiarità della lavorazione del pesce, raccomandiamo di usare le soluzioni attivate nei modi seguenti:

#### 1. Disinfezione del pesce in arrivo dagli allevamenti:

**Lavaggio e disinfezione:** In primo luogo il pesce è lavato in una vasca usando il 3-10% of Anolyte Neutro ANK.

#### 2. Disinfezione e lavaggio di superfici, muri, locali e contenitori:

**Lavaggio:** Catholyte viene miscelato al detergente e all'acqua solitamente utilizzati per rimuovere il grasso da contenitori, tavoli e pavimenti. Questo permette di ridurre del 50% o più la quantità di detergente richiesto. Il Catholyte è una soluzione alcalina con pH 11.5 – 12.0

**Disinfezione:** Si usa Anolyte Neutro al 50% (250 mg/lit di cloro attivo), pH 7.0-7.5, ORP 700-900; tempo di contatto 15-20 min. Dopo la disinfezione non è necessario risciacquare la superficie con acqua.



### 3. Disinfezione dei filetti:

I filetti vengono lavati e disinfettati con Anolyte Neutro all'1-4%, pH 7.0-7.5, ORP 700-900. Aumenta la durata del prodotto.



### 4. Disinfezione dell'acqua per la fabbricazione del ghiaccio:

Si usa il 3-5% di Anolyte per disinfettare l'acqua per la produzione del ghiaccio. Il ghiaccio viene usato per trasportare il pesce dall'allevamento alla fabbrica e per la spedizione ai clienti. Durante il trasporto non si ha sviluppo batterico sul prodotto, perché l'Anolyte presente nel ghiaccio previene le attività microbiche.



## Formazione Tecnica



Dopo l'installazione della Unità EL-3000, il reparto tecnico è stato istruito dall'Ing. Alimentare Mr. Demirhan Karadag

[www.kilicdeniz.com.tr](http://www.kilicdeniz.com.tr)

[www.ekobiyo.com](http://www.ekobiyo.com)