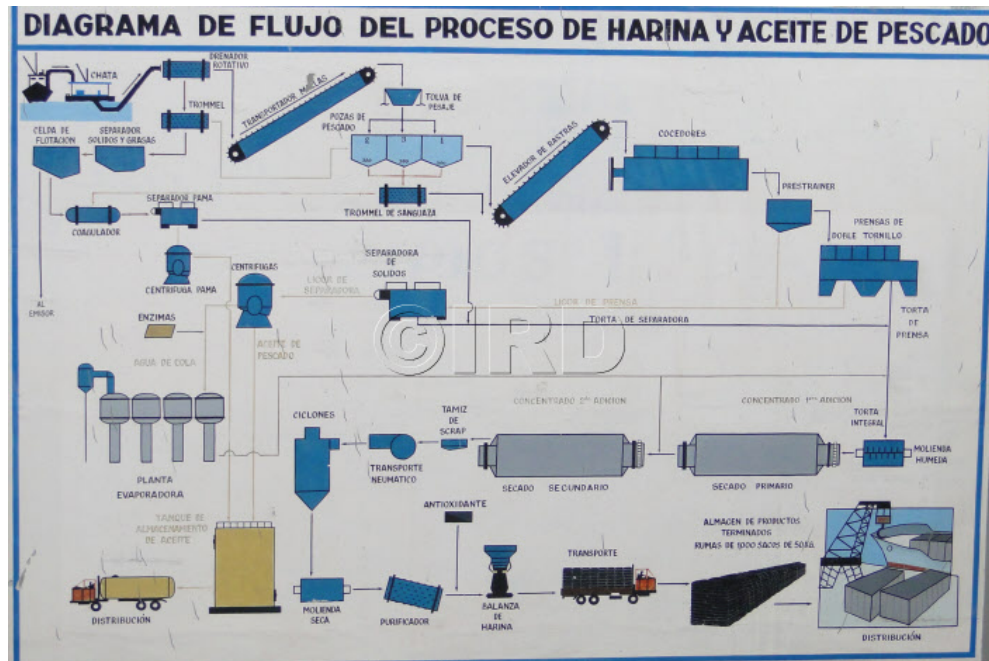




Processus de fabrication de la farine et de l'huile de poisson au Pérou



Document ID

70586

Reference

56928

Date

27/06/2010

Title

Processus de fabrication de la farine et de l'huile de poisson au Pérou

Caption

Diagramme de flux du processus de fabrication de la farine et de l'huile de poisson dans une usine péruvienne.

1) la matière première est constituée d'un mélange de poisson (plus ou moins endommagé par les opérations de pompage en mer et lors du débarquement) et d'eau de mer de pompage chargée de débris de poissons, d'écaillés et de sang ;

2) les processus de traitement consistent à séparer la matière première en trois fraction : de la matière sèche aussi dégraissée que possible (farine de poisson), de l'huile de poisson, de l'eau qui sera éliminée d'abord sous forme liquide, ensuite sous forme de vapeur d'eau. Les grandes usines sont constituées de une à trois lignes de production, chaque ligne ayant une capacité de traitement d'environ 40 tonnes de poisson frais par heure. Une même ligne de production traite en parallèle plusieurs flux de matière qui divergent pour séparer les éléments (les solides des liquides, l'eau de l'huile) et parfois convergent pour réunir des flux de même nature comme indiqué dans le diagramme.

La traduction des termes techniques figurant sur le diagramme figure dans les notices des images du reportage.

Author

Fréon, Pierre

Copyright

©IRD

Special instructions

Keywords

ACTIVITE ECONOMIQUE, DESSIN, FARINE, INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE, POISSON, PRODUIT ALIMENTAIRE, TRANSFORMATION DU POISSON