

# CHEMIA I HIGIENA DLA BRANŻY RYBNEJ



POLSKA  
RODZINNA  
FIRMA

## WĘDZENIE RYB

W zależności od zastosowanej w komorze wędzarniczej temperatury można wyróżnić wędzenie na zimno, na ciepło i na gorąco. Ryby wędzi się w całości, dzwonek lub filetach. Wśród najpopularniejszych ryb, które są poddawane tej obróbce termicznej, można wymienić łososia, pstrąga, makrele czy węgorza.

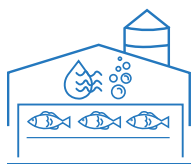
Urządzenie wędzarnicze i funkcjonalności, jakie ono oferuje, a także dokładne wykonanie poszczególnych kroków procesu wędzenia to nie wszystko. Aby zapewnić zdrowe i smaczne jedzenie zawsze szczególną uwagę należy zwrócić na **czystość komór wędzarniczych**. Tylko odpowiednia ich higienizacja jest w stanie uchronić przed wszelkimi zanieczyszczeniami, które mogłyby wpłynąć nie tylko na bezpieczeństwo żywności, ale także na jej smak.

### DLACZEGO MYCIE KOMORY WĘDZARNICZEJ JEST TAKIE WAŻNE?

Higienizacja komór wędzarniczych powinna zapewnić czystość fizyczną, chemiczną, ale przede wszystkim mikrobiologiczną. Oznacza to, że powierzchnie powinny być wolne od osadów fizycznych widocznych gołym okiem, pozostałości środków chemicznych zastosowanych do mycia i dezynfekcji oraz wszelkich mikroorganizmów. Bez względu na stosowane techniki mycia, czy to w myciu ręcznym, czy też w obiegach zamkniętych, oczekiwania co do rezultatu procesu mycia są takie same – **komora wędzarnicza powinna być wolna od wszelkiego rodzaju zanieczyszczeń**.

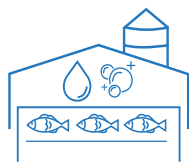
Prawidłowo umyta ma czyste przewody („kielichy”, rury doprowadzające) oraz dymogenatory, co zapobiega pyleniu komór, a tym samym nie obniża walorów jakościowych wędzonych produktów. Brak systematycznego mycia komór może doprowadzić do zanieczyszczeń mikrobiologicznych czy związkami WWA, a także do niedrożności wspomnianych przewodów, co w skrajnych przypadkach może doprowadzić do wybuchu i samozapłonu komory wędzarniczej. Aby tego uniknąć, należy sięgnąć po specjalistyczne preparaty pochodzące z oferty **INVESTACHEM**.





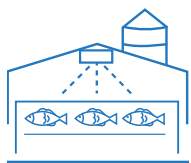
## MYCIE PIANOWE I DEZYNFEKCJA ALKAICZNA

Mycie pianowe to nowoczesny i skuteczny sposób higienicznego mycia maszyn oraz otoczenia produkcyjnego w przemyśle rybnym. Dzięki napowietrzeniu preparatu do dezynfekcji lub środka myjącego powstaje piania. Jest to skupisko pęcherzyków powietrza, które są otoczone detergentem.



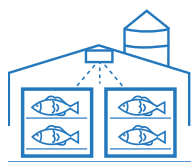
## MYCIE PIANOWE I DEZYNFEKCJA KWAŚNA

Popularną metodą o wysokiej skuteczności jest mycie pianowe połączone ze środkami do dezynfekcji kwaśnej. Aktywna piana uzyskiwana poprzez napowietrzenie środka do dezynfekcji skutecznie usuwa wszelkie zanieczyszczenia mineralne. Osadza się na zabrudzonej powierzchni, co powoduje pękanie pęcherzyków powietrza oraz uwalnianie detergentu.



## MYCIE RĘCZNE I DEZYNFEKCJA NATRYSKOWA

Mycie ręczne jest typowo mechanicznym sposobem na zachowanie czystości. W tej metodzie najczęściej wykorzystywane są szczotki czy skrobaczki. Jest to bardzo powszechne rozwiązanie w przypadku czyszczenia linii produkcyjnych. Dzięki temu, usuwane są zabrudzenia, które nie mogły być usunięte stosując inne omawiane technologie.



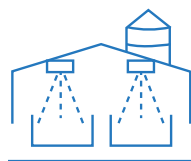
## MYCIE KOMÓR WĘDZARNICZYCH I SMAŻALNIKÓW

Komory wędzarnicze to nic innego jak bardzo nowoczesne wędzarnie wyposażone w zaawansowane urządzenia, umożliwiające kontrolę procesu wędzenia na każdym jego etapie. Dokładnego czyszczenia wymagają również smażalniki - wózki wędzarnicze.



## MYCIE I DEZYNFEKCJA W OBIEGU ZAMKNIĘTYM

W przypadku mycia całkowicie zamkniętych linii produkcyjnych wykorzystywane jest mycie w obiegu zamkniętym (ang. Cleaning In Place). W systemie tym nie ma konieczności demontażu instalacji lub maszyn. Preparat myjący zostaje doprowadzony ze zbiorników stacji centralnej do mytego urządzenia, przepływa przez wszystkie jego części po czym wraca do tegoż zbiornika.



## MASZYNOWE MYCIE I DEZYNFEKCJA POJEMNIKÓW

W przemyśle rybnym stosowane są automatyczne myjnie przelotowe. Są to rozwiązanie wykorzystywane do mycia ciągłego pojemników metalowych oraz z tworzyw sztucznych.

## MYCIE PIANOWE I DEZYNFEKCJA ALKAICZNA



### MULOMIR HD PLUS, MULOMIR SUPER

Płynne, alkaliczne, pianowe środki na bazie wodorotlenku sodu i aktywnego chloru



### FOAM CHLOR SAVE

Płynny, alkaliczny, pianowy środek zawierający inhibitor korozji na bazie wodorotlenku potasu i aktywnego chloru



### MULOMIR CHLOR

Preparat dezynfekcyjny



### DESMIR SUPER

Neutralny preparat do ręcznego i pianowego mycia

## MYCIE PIANOWE I DEZYNFEKCJA KWAŚNA



### POLISAMIR, POLISAMIR SUPER, POLISAMIR D3

Pianowe, kwaśne produkty



### IXOMIR 5, IXOMIR 15

Kwaśne płynne preparaty dezynfekujące

## MYCIE RĘCZNE I DEZYNFEKCJA NATRYSKOWA



### DESMIR

Koncentrat, płynny neutralny preparat myjący o działaniu odtłuszczającym do mycia ręcznego i pianowego



### DESMIR SUPER

Neutralny preparat do ręcznego i pianowego mycia



### MOSTAMIR SURFACE WIPES, MOSTAMIR SURFACE

Dezynfekcja alkoholowa



### MIRODEZ

Preparat biobójczy na bazie czwartorzędowych związków amoniowych

## MYCIE KOMÓR WĘDZARNICZYCH I SMAŻALNIKÓW



### VEROMIR IK, VEROMIR SUPER, FOAM PLUS, VEROMIR CIP

Alkaliczne pianące i niepianące się preparat

## MYCIE I DEZYNFEKCYJA W OBIEGU ZAMKNIĘTYM



### MULOMIR DF 60

Alkaliczny niepianący się preparat myjąco-dezynfekujący z aktywnym chlorem

### POLISAMIR CIP 50

Preparat kwaśny do mycia i odkamieniania, niepianowy

### POLISAMIR I

Kwaśny niepianący się preparat myjący na bazie kwasu azotowego i kwasu fosforowego

### POLISAMIR CIP

Kwaśny niepianący się preparat myjąco-odkamieniający zawierający inhibitory korozji

## MASZYNOWE MYCIE I DEZYNFEKCYJA POJEMNIKÓW



### MULOMIR DF 60

Płynny, alkaliczny, pianowy środek na bazie wodorotlenku sodu i aktywnego chloru

### POLISAMIR CIP

Kwaśny niepianący się preparat myjąco-odkamieniający

### POLISAMIR CIP 50

Preparat kwaśny do mycia i odkamieniania, niepianowy

### POLISAMIR I

Kwaśny niepianący się preparat myjący na bazie kwasu azotowego i kwasu fosforowego

# CHEMIA I HIGIENA DLA BRANŻY RYBNEJ



Zapewnienie właściwej higieny w zakładach przetwórstwa rybnego jest bardzo ważne ze względu na zagwarantowanie bezpieczeństwa gotowego produktu. Surowiec wykorzystywany do produkcji jest nietrzywany nie tylko ze względu na dużą zawartość wody. Pozostałymi czynnikami mającymi znaczenie przy przetwarzaniu ryb są: obecność wolnych aminokwasów, aktywność enzymatyczna, różnorodność składników oraz działanie mikroflory bakteryjnej znajdującej się na powierzchni jak też w przewodzie pokarmowym niepatroszonych ryb.

W portfolio **INVESTACHEM** znajdują się skuteczne środki zapewniające odpowiedni poziom higieny w wymagających warunkach przetwórstwa rybnego.



## CERTYFIKAT ISO 9001:2015

Dowodem skuteczności naszych starań w zakresie jakości jest przyznanie firmie Certyfikatów

## RODZINNA FIRMA

Bardzo ważne są dla nas prawdziwie rodzinne wartości. Otwartość, komunikacja i szczerść

## DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE

Polityka jakości odgrywa wiodącą rolę w działaniach oraz strategii rozwoju firmy  
INVESTA CHEM

Producent profesjonalnych preparatów myjących i dezynfekujących przeznaczonych do utrzymania higieny w zakładach przemysłu rolno-spożywczego.

[kontakt@investachem.pl](mailto:kontakt@investachem.pl)  
+48 885 612 014  
[www.investachem.pl](http://www.investachem.pl)

INVESTA Sp. z o.o.  
78-600 Wałcz  
ul. Północna 10