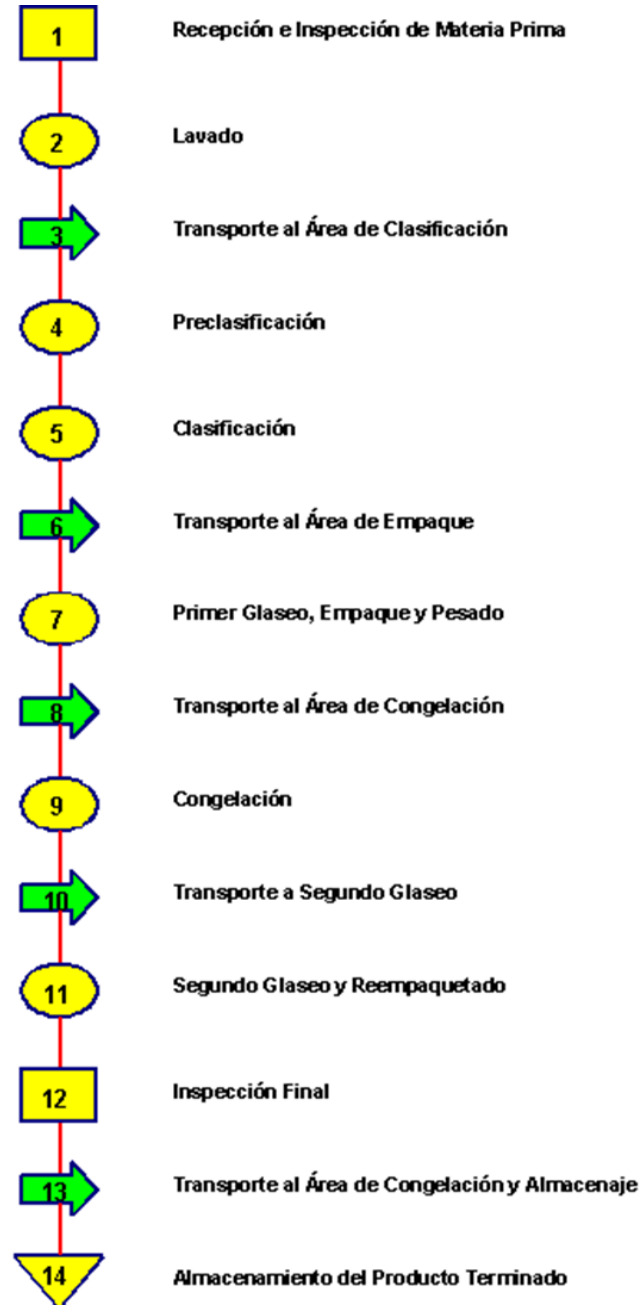


Proceso de camarón congelado



Proceso de camarón congelado

1.-Recepción e inspección de materia prima

En la planta, el camarón debe ser perfectamente inspeccionado por el laboratorio de control de calidad para asegurar condiciones de frescura, libre de contaminación, olores y sabores extraños.

Proceso de camarón congelado

2.-Lavado

De recepción, pasa a una tolva de lavado con agua fría que contiene una solución de 10 p.p.m. (partes por millón) de cloro. Esta concentración puede aumentar del 15 al 20% cuando no exista agua potable.

A esta tolva se le agrega hielo en forma constante, con el fin de conservar una temperatura de 12 a 15°F.

Proceso de camarón congelado

3. Transporte al Área de Clasificación

Una vez lavado el camarón se transporta al área de clasificación.

4. Preclasificación

De la tolva de lavado por medio de una banda metálica de acero inoxidable se llevan a una banda transportadora, de donde son retirados los camarones que no llenan los requisitos para ser de primera clase o de exportación (los camarones quebrados, manchados, alterados en su constitución orgánica, que tengan olor desagradable)

También son retirados los demasiado pequeños (80 over) ya que éstos llevan otro tipo de clasificación.

Proceso de camarón congelado

5. Clasificación

La banda transportadora los coloca en las máquinas clasificadoras.

La primera máquina clasificadora, saca las 3 tallas más chicas

La una segunda máquina selecciona tres tallas más que son conocidas como tallas medianas.

Finalmente una tercera máquina, selecciona las últimas 4 tallas de mayor tamaño, consiguiéndose así un total de 10 tallas diferentes.

Proceso de camarón congelado



5. Clasificación

La banda transportadora los coloca en las máquinas clasificadoras.

La primera máquina clasificadora, saca las 3 tallas más chicas

La una segunda máquina selecciona tres tallas más que son conocidas como tallas medianas.

Finalmente una tercera máquina, selecciona las últimas 4 tallas de mayor tamaño, consiguiéndose así un total de 10 tallas diferentes.

Proceso de camarón congelado

6. Transporte al área de empaque y pesado

Todas las tallas que se obtienen de las máquinas clasificadoras, son vaciados en tinas de plástico, y llevadas a las mesas de empaque y romaneo.

Proceso de camarón congelado



7. Primer glaseo, empaque y pesado

En las mesas de empaque, los camarones se acomodan en "marquetas" o cajitas de cartón impermeabilizadas con parafina.

Las marquetas generalmente utilizadas, son de 3 a 5 libras.

Proceso de camarón congelado



8. Transporte al área de congelación

Cuando las marquetas están glaseadas se tapan y se distribuyen sobre charolas de lámina galvanizada, las cuales son acomodadas en carritos diseñados especialmente para transportarlos hasta los túneles de congelación.

Proceso de camarón congelado

9. Congelación

Los carritos permanecen un tiempo aproximado de 4 horas dentro de túneles de congelación, a una temperatura entre los 35°F y 40°F, obteniéndose al final de este proceso una congelación adecuada y efectiva.

Proceso de camarón congelado

10. Transporte al segundo glaseo

Se trasladan las cajitas a las mesas de segundo glaseo.

11. Segundo glaseo y reempaquetado

En las mesas, se sacan los bloques congelados de las cajas y se invierten en la marqueta para darle el segundo glaseo.

Proceso de camarón congelado

10. Transporte al segundo glaseo

Se trasladan las cajitas a las mesas de segundo glaseo.

11. Segundo glaseo y reempaquetado

En las mesas, se sacan los bloques congelados de las cajas y se invierten en la marqueta para darle el segundo glaseo.

Se acomodan las cajitas de 3 y 5 libras en cajas conocidas como "masters" con capacidad de 30 o 50 libras,

Tallas de camarón



Tallas:

U-10, U-12, U-15, 16-20, 21-25,
26-30, 31-35, 36-40, 41-50
51-60, 61-70, 71-80, 81-Over.

Fuentes de información:

<http://www.contactopyme.gob.mx/guiasempresariales/guias.asp?s=14&guia=7&giro=1&ins=682>

24 de oct de 2017

<https://pitchengine.com/pitches/7660c00a-fe37-4289-8064-5041d9cc205a>

24 de oct 2017

Como opera un barco camaronero

<https://www.youtube.com/watch?v=9fll6Whzg2g>

Lance de camarón Barco FIPESCO

<https://www.youtube.com/watch?v=J3APGSKI6-o>

Manejo de camarón a bordo

<https://www.youtube.com/watch?v=daFQ5luSGTo>

Grupo Maros Congeladora Oceánica S.A. de C. v.

<https://www.youtube.com/watch?v=wjTD6APc3AY>

Maquila de camarón Productos del nayar
en Reflejos de Sinaloa

<https://www.youtube.com/watch?v=WX4uI1GHRZ8>

<https://www.youtube.com/watch?v=EYAT1B3XIVk>