

## ONTSLIJMINGSMIDDEL FREEBAC-MUCUSOL® IN DE VISINDUSTRIE

### Waarom Freebac-Mucosol®?

Afnemers stellen steeds hogere eisen aan de kwaliteit van de vis. Door gebruik van Freebac-Mucosol® wordt meteen in het begin van de productieketen een kwaliteitsinjectie gegeven. Slijm is een belangrijke oorzaak van microbiologische problemen in een visverwerkend proces. Door snelle en effectieve verwijdering met Freebac-Mucosol® worden problemen voorkomen en neemt de kwaliteit van de vis toe.



### Werking

Mucosol® is een oplossing van een lage concentratie actief zuurstof, een stabilisator en een activiteitremmer. Hierdoor komt de actieve stof in zeer lage doseringen vrij. De actieve stof verdunt de slijmlaag, waardoor deze loslaat.

### Effectiviteit

Kwantitatief wetenschappelijk onderzoek toont aan dat bij gebruik van Freebac-Mucosol® de hoeveelheid slijm op de huid van de vis afneemt tot gemiddeld 0,2g/10cm<sup>2</sup>. Ervaringen in de praktijk bevestigen een zeer effectieve verwijdering van de slijmlaag. Bij de vissoort tong geldt bovendien nog het volgende: Als Mucosol in combinatie met RO-water wordt toegepast ondergaat de tong een sterke visuele upgrade. Hierbij geldt een contacttijd van minimaal 24 uur.

### Voordelen

Gebruik van Freebac-Mucosol® vereenvoudigt het ontslijmen van vis aanzienlijk. Door een effectieve ontslijming treedt er nauwelijks versmering op in het proces, waardoor hygiënischer produceren mogelijk is. Gebruik van Freebac-Mucosol® tast de kwaliteit van de vis niet aan. Ook treedt er geen verschraling van kleur en glans van de vis op. Freebac-Mucosol® neemt een belangrijke voedingsbodem voor micro-organismen weg en werkt daardoor ook preventief tegen bacteriegroei.

### Toepassing

Freebac-Mucosol® kan toegevoegd worden aan proceswater of gedoseerd worden in containers met de te behandelen vis. Een 15 minuten durend verblijf in de oplossing zorgt voor een verdunning en loslating van de slijmlaag, die vervolgens eenvoudig van de vis afgespoeld kan worden. Het middel is toegestaan als een proceshulpmiddel volgens Directive No. 95/2/EC.

### Opslag

Freebac-Mucosol® dient bewaard te worden in de originele verpakking, rechtop, in een koele en geventileerde ruimte waar de verpakking beschermd is tegen beschadiging. Het product wordt geleverd in cans van 24 kg (UN 2014).

### Hygiëne

Bij gebruik van Freebac-Mucosol® wordt het hygiënepeil op een hoger plan gebracht. Slijm als voedingsbodem voor bacteriën wordt effectief verwijderd. Hierdoor wordt het gehele productieproces hygiënischer. Die hygiënische verwerkingsomgeving leidt tot vis van hogere kwaliteit.

### Food grade

Alle Freebac producten zijn food grade dus bij toepassing op de juiste wijze is de voedselveiligheid is niet in het geding.

#### Aquamar

Foksdiep 61  
8321 MK Urk

T. 0527-688336

F. 0527-688337

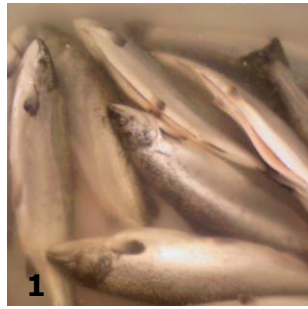
info@aquamar.nl

www.aquamar.nl

www.freebac.nl

## FREEBAC-MUCUSOL® IN DE PRAKTIJK

Fast method



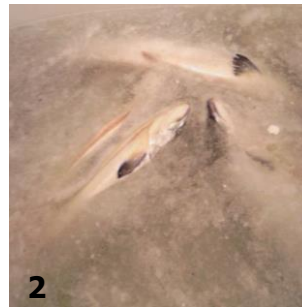
1. In een container wordt verse vis in het water gelegd.

2. Een hoge concentratie Freebac-Mucosol® wordt toegevoegd. Het slijm laat los.

3. Na enkele minuten heeft het slijm zich in een dikke laag aan het wateroppervlak verzameld.

4. De vis is ontslijmd en klaar voor verwerking.

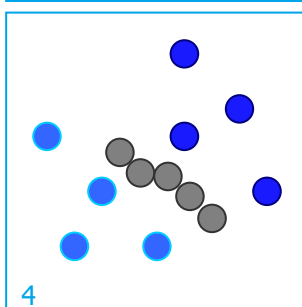
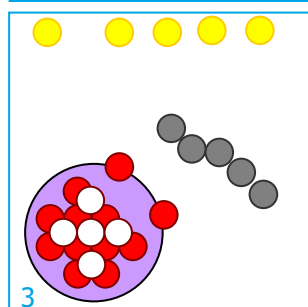
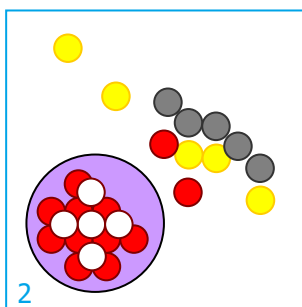
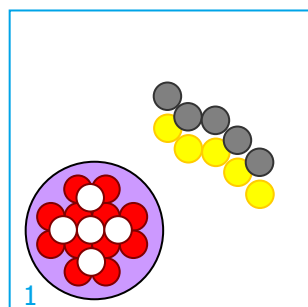
Slow method



1. Verse vis wordt in een lage concentratie van water Freebac-Mucosol® gelegd.

2. De vis kan worden opgeslagen. Het slijm verdwijnt, terwijl Freebac-Mucosol® langzaam op reageert.

Werkingsprincipe



- actief zuurstof
- stabilisator
- slijm
- vis
- water
- zuurstof

1. Freebac-Mucosol® komt in aanraking met verse vis.

2. De actieve elementen breken uit en werken de slijmlaag los.

3. Het slijm verzamelt zich aan het oppervlak. Niet gebruikte elementen trekken zich terug.

4. De vis is ontslijmd en klaar voor verwerking. Het middel valt tot water en zuurstof.