


consuming this product. Therefore, in this case, this product should be considered a waste loss.

CONCLUSIONS

The humidification system "Aqualife" has a beneficial effect on conserving fresh fish. The atomization of small particles of pure quality water humidifies the surface of the fish, maintaining shiny characteristics of the fresh product, while controlling the increase of temperature on the surface of the fish which usually can be increased by the display lights inside the fisheries. The loss is reduced with economic benefit, increasing the quality of the displayed product.

The quality indications improved with the use of the system "Aqualife", as much as Ki value and Total Basic Volatile Nitrogen. The effect of the system on the microorganisms, even though small, is significant to the positive fresh quality indications mentioned above. Finally, the visual analysis demonstrates that in all stages, both fresh odor and taste are maintained better using the humidification system which is the object of this study.

June 5, 2002
Signed by all researchers
Stamped by University of Zaragoza

La Zaragoza a 5 de junio de 2002

Firma: José A. Bencom Gues
Por medio de transcurso de los
AUTORES DE INVESTIGACIÓN

© Copyright University of Zaragoza, 2002

Badania korzyści systemu nawilżania „Aqualife“ na produkty rybne wyłożone na stołach lodowych.



Uniwersytet w Zaragozie, 5 VI 2002.

Wnioski

System nawilżania „Aqualife“ wywiera pozytywny wpływ na konserwację ryb świeżych. Rozpylona na małe cząsteczki woda wysokiej jakości nawilża zewnętrzną powłokę ryby, utrzymując wizualny efekt połyskiwania przy kontrolowanym wzroście temperatury na powierzchni ryby, która zazwyczaj może być podwyższona z powodu światła na stoisku prezentacyjnym. Utrata wagi jest zredukowana, łączy się z korzyścią ekonomiczną, przy jednoczesnym podwyższeniu jakości prezentowanego produktu.

Wraz z zastosowaniem systemu „Aqualife“ wskaźniki jakości uległy poprawie, jak również wartości Ki i całkowita wartość azotu zasadowego [Total Basic Volatile Nitrogen]. Efekt działania systemu na mikroorganizmy, choć nieznaczny, jest bardzo duży w odniesieniu do wskaźników jakości wspomnianych powyżej. Ostatecznie, analiza wizualna pokazuje, że na wszystkich etapach, zarówno świeży zapach i dotyk są lepiej utrzymane przy użyciu systemu nawilżania, który jest obiektem powyższych badań.