

Fisch so Frisch wie eben gefangen

Förderung: 7. EU-Forschungsrahmenprogramm – Projekt: FRISH

Potenziale und Ziele

Mit optimiertem Gefrier- und Auftauverfahren durch neuartigen Aerosol- und Ultraschallwelleneinsatz fangfrischen tiefgekühlten Fisch:

- ohne Qualitäts- und Gewichtsverluste
- mit bis zu 25 % Energieeinsparung
- mit höherer Verarbeitungsgeschwindigkeit

Lösungsansätze

Tiefkühlfish erleidet beim Einfrieren und Auftauen Qualitäts- und Gewichtsverluste, z.T. künstlich kaschiert. Das FRISH-Verfahren bietet durch Kombination von Aerosolen und Ultraschalltechnologie einen Weg, Fisch direkt beim Fang optimal zu frieren, lagern und schonend wieder aufzutauen.

Anwendungen

Lieferketten für Frischfisch; keine Nahrungsmittelverschwendung, da kein Verderb; höhere Lebensmittelqualität; mehr Lebensmittelhygiene bei Frischfischlogistik

Märkte

Fischindustrie und Aquakulturen weltweit

Zielgruppen

Fischfang, -verarbeitung, Logistik, Großhandel, Restaurants



Kontakt

Wolfram Ungermann Systemkälte GmbH & Co.KG

Jörg Ungermann

Telefon: +49 2335 80100

E-Mail: jörg@ungermann.de

Kontakt

ZENIT GmbH
Bismarckstraße 28
45470 Mülheim an der Ruhr

E-Mail: brueckenbildung@zenit.de

Astrid Pauli
Telefon: 0208 30004-42
E-Mail: ap@zenit.de

Ministerium für Kultur und Wissenschaft
Landes Nordrhein-Westfalen
Völklinger Straße 49
40221 Düsseldorf

Dr. Petra Witsch
Telefon: 0211 896 4463
E-Mail: petra.witsch@mkw.nrw.de

www.brueckenbildung-nrw.de



EUROPÄISCHE UNION
Investition in unsere Zukunft
Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung



EFRE.NRW
Investitionen in Wachstum
und Beschäftigung

Ministerium für
Kultur und Wissenschaft
des Landes Nordrhein-Westfalen

