

DÉSHYDRATATION DES POISSONS EN VUE DE L'OBTENTION D'UNE FARINE ALIMENTAIRE

J. BERTRAND (PARIS)

Après un rappel de l'intérêt que présente la production de farine de poisson alimentaire et des qualités diététiques de ce produit, l'exposé montre l'avantage que présente cette transformation de permettre la constitution de réserves alimentaires à haut pouvoir nutritif.

L'exposé montre ensuite que la farine de poisson alimentaire peut être produite économiquement grâce à des procédés relativement simples.

Streszczenie

TECHNOLOGICZNE ASPEKTY DEHYDRATACJI RYB W CELU OTRZYMANIA MĄCZKI KONSUMPCYJNEJ

J. BERTRAND (PARYŻ)

Po przypomnieniu zainteresowania, które budzi produkcja konsumpcyjnej mączki rybnej oraz właściwości dietetycznych tego produktu, referat przedstawia korzyści jakie przynosi tego rodzaju przetwórstwo w celu stworzenia zapasów żywności o wysokiej wartości odżywczej. W dalszym ciągu referat wskazuje, że produkcja konsumpcyjnej mączki rybnej jest ekonomiczna, dzięki stosunkowo prostym metodom technologicznym.

Summary

TECHNOLOGICAL ASPECTS OF THE DEHYDRATION OF FISH
AIMED AT OBTAINING EDIBLE MEAL

J. BERTRAND (PARIS)

After reviewing the importance the production of edible fish meal and the dietary qualities of this product, this report points to the advantages offered by this process for the constitution of food reserves of high nutritive quality. The report shows also that edible fish meal can be produced economically using some relatively simple processes.

Zusammenfassung

TECHNOLOGISCHE PROBLEME DER DEHYDRIERUNG VON
FISCHEN FÜR NÄHRMEHLE

J. BERTRAND (PARIS)

Die Herstellung von Fischmehlen zu Zwecken der Ernährung ist von grossem Interesse. Die diätetischen Eigenschaften werden unterstrichen und die Vorteile, die diese Transformation in Hinsicht auf Bildung von Lebensmittelreserven mit hohem Nährwert ermöglicht, werden hervorgehoben.

Es wird nachgewiesen, dass Fischmehl für Ernährungszwecke, dank verhältnismässig einfachem Verfahren, wirtschaftlich hergestellt werden kann.

Резюме

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ДЕГИДРАТАЦИИ РЫБ
С ЦЕЛЮ ПОЛУЧЕНИЯ РЫБНОЙ МУКИ

Ж. БЕРТРАН (ПАРИЖ)

Автор напоминает, что производство рыбной муки возбуждает большой интерес, что рыбная мука имеет диетические качества, а следовательно дегидратация рыб позволяет создавать запасы пищевых продуктов высокой питательной ценности.

В дальнейшем подчеркивается экономичность производства рыбной муки, основанная на сравнительно простом технологическом методе.