

Prawn coating system, a sea change in shellfish products

BB Prawns is using a great developed method of cold coating prawns in a wide variety of flavors in a drive to bring much-needed added-value to prawns and prawn products.

Following seven years of research and development, BB Prawns Ltd have created a unique method of cold coating prawns with different sauces. The system claims to be almost 100% efficient and uses liquid nitrogen to apply the actual coating.


This process has enabled BB Prawns to develop a variety of new flavours. These include cheese and garlic, curry, marie rose, brine and garlic, tempura batter, amongst others. If required multiple coatings such as sauce and fillers can also be applied.

Coating the prawns works by placing them at the top of a cylindrical tank resembling the shape of a cement mixer. The prawns drop through a number of different sprays, which apply the sauce followed by a fan of liquid nitrogen. On impact with the liquid nitrogen the prawns are immediately frozen.

One of the benefits of the process is that because the prawns are coated and frozen at the same time, it enables them to be removed from the freezer by the householder, without the displacement of any water.



A major benefit of the system is that it enables prawns to be easily coated with multiple layers of flavouring, says factory manager David Pinkney. The system can apply a minimum of just 1mm of dressing and so prawns can be re-coated a number of times to deliver some very interesting combinations, he says.

The company aims to offer 57 variants, all presented in a pre-pack format for ease of preparation. The system not only allows prawns to be multiple coated, but allows just the right amount of coating to be applied. This means virtually no wastage of sauce, and very accurate portion control. BB Prawns anticipates that the system, which is suitable for both warm and coldwater prawns, will lead to a large amount of interest in the marketplace. 

Source: goliath.ecnext.com

Sistema de aderezado para camarones, un cambio oceánico en los productos a base de mariscos.

La compañía BB Prawns utiliza un sistema altamente desarrollado de aderezado en frío para camarones en una gran variedad de sabores, con la firme intención de añadir valor a los productos hechos a base de ese crustáceo.

Después de siete años de investigación y desarrollo, BB Prawns Ltd creó un método único de aderezado en frío con diferentes salsas. Este sistema promete ser prácticamente 100% eficiente y utiliza nitrógeno líquido para aplicar los aderezos.


Este proceso le ha permitido a BB Prawns desarrollar una amplia gama de nuevos sabores; como queso y ajo, aderezo Marie rose, salmuera y ajo, tempura, entre otros. Si se requieren varias cubiertas de diferentes salsas o rellenos, también pueden ser aplicadas.

Este sistema se basa en colocar los camarones en la parte superior de un tanque con forma de cilindro que asemeja la forma de una revolvedora de cemento. Los camarones caen dentro de este cilindro mientras diversos aspersores aplican las salsas o aderezos seguidos del nitrógeno líquido.

Al contacto con el nitrógeno líquido los camarones se congelan inmediatamente.

Uno de los beneficios de este proceso es que, ya que los camarones son aderezados y congelados al mismo tiempo, el consumidor puede tomar los camarones del congelador sin ningún tipo de escurrimiento de agua.

El mejor beneficio de este sistema es que permite que los camarones sean cubiertos con muchas capas de sabores, asegura David Pinkney, gerente de la planta. Este sistema puede aplicar desde 1 mm de aderezo así que los camarones pueden ser re-cubiertos varias veces para ofrecer combinaciones más interesantes, añade.

La compañía promete ofrecer 57 variantes, todas presentadas en un formato pre-empacado para fácil preparación. Este sistema no sólo permite un aderezamiento múltiple, sino también la posibilidad de aplicar la cantidad precisa de aderezo. Esto significa que prácticamente no hay desperdicio de salsas, y un control muy preciso de las porciones. BB Prawns anticipa que este sistema, útil tanto para camarones de agua templada como para camarones de agua fría, pronunciará un gran interés en el mercado. 

Fuente: goliath.ecnext.com

H O Y

PESCADO



Por nuestro pescado de hoy y de mañana

www.from.es

