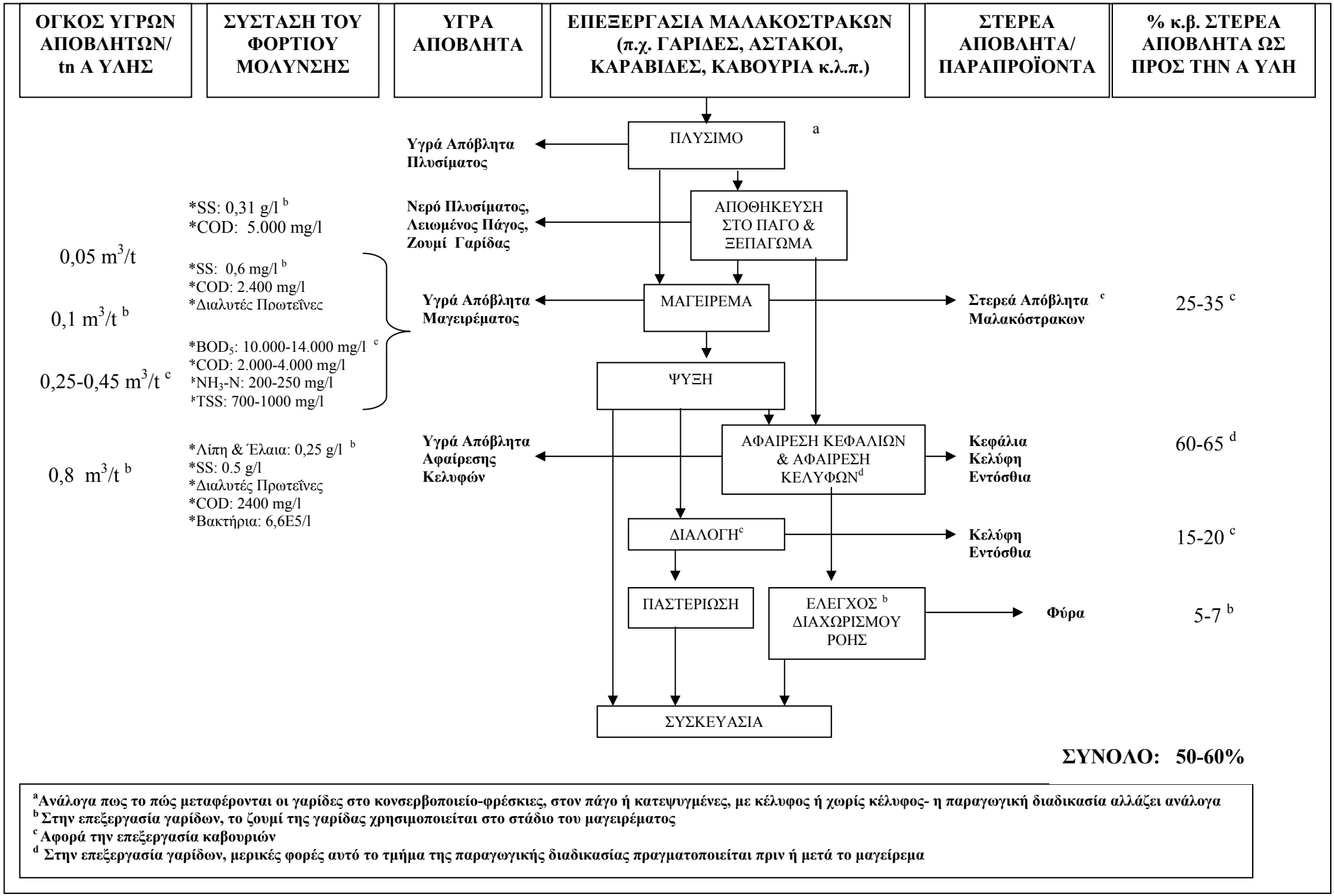
ΤΑ ΣΤΕΡΕΑ & ΥΓΡΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΩΝ



[a] Ανάλογα πως το πώς μεταφέρονται οι γαρίδες στο κονσερβοποιείο-φρέσκιες, στον πάγο ή κατεψυγμένες, με κέλυφος ή χωρίς κέλυφος- η παραγωγική διαδικασία αλλάζει ανάλογα
[b] Στην επεξεργασία γαρίδων, το ζουμί της γαρίδας χρησιμοποιείται στο στάδιο του μαγειρέματος
[c] Αφορά την επεξεργασία καβουριών
[d] Στην επεξεργασία γαρίδων, μερικές φορές αυτό το τμήμα της παραγωγικής διαδικασίας πραγματοποιείται πριν ή μετά το μαγείρεμα

ΠΗΓΗ: AWARENET (2002). "Tools for prevention and minimisation of agro-food wastes generation in European industry", GRD1-CT-2000-28033.