ΤΑ ΣΤΕΡΕΑ & ΥΓΡΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΣΗ ΨΑΡΙΩΝ

ΟΓΚΟΣ ΥΓΡΩΝ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ/ tn Α ΥΛΗΣ	ΣΥΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΡΤΙΟΥ ΜΟΛΥΝΣΗΣ	ΥΓΡΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ	ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΣΗ ΨΑΡΙΩΝ	ΣΤΕΡΕΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ/ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ	% κ.β. ΣΤΕΡΕΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΩΣ ΠΡΟΣ ΤΗΝ Α ΥΛΗ
0,2 m^3/t	*COD: 350-1.700 mg/l	**Νερό Πλύσης**	ΔΙΑΛΟΓΗ	**Απορριπτόμενα Ψάρια**	3
	*Αίμα *SS: 0,3 – 2,3 g/l *COD: 2.500-5.000 mg/l	**Νερό Πλύσης & Νερό με Αίμα**	ΦΙΛΕΤΟΠΟΙΗΣΗ ΕΚΣΠΛΑΧΝΙΣΜΟΣ ΚΟΠΗ ΣΕ ΚΟΜΜΑΤΙΑ ΨΑΡΙΟΥ	**Κεφάλια Εντόσθια Ουρές**	20-40
0,5-1 m^3/t	*Έλαια: 0,2-2,5 g/l *SS: 0,6 – 2,3 g/l *Διαλυτές Πρωτεΐνες *COD: 12.000-5000 mg/l *Cl: 10-57 g/l	**Νερό Μαγειρέματος**	ΠΡΟ-ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ με NaCl / Χωρίς NaCl	**Δέρμα Ψαριού Κρέας Κόκαλα**	15-20
17 m^3/t	*COD: 3.000-5.000 mg/l	**Νερό Πλύσης**	ΧΕΙΡΟΝΑΚΤΙΚΗ ΑΠΟΔΕΡΜΑΤΩΣΗ ΚΑΙ ΚΟΠΗ ΨΑΡΙΩΝ		
0,1-0,3 m^3/t	*COD: 15.000-50.000 mg/l	**Διαρροή Σάλτσας, Ελαίου, Άλμης**	ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΣΗ	**Φύρα**	5
0,04 m^3/t	*Ίχνη Ελαίου ή Άλμης *Απορρυπαντικά	**Νερό Πλύσης Κονσερβών**	ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΟΝΣΕΡΒΩΝ		
3-7 m^3/t	*Ίχνη Ελαίου ή Άλμης (15-30 mg/l) *Απορρυπαντικά *COD: 30-100 mg/l	**Νερό Αποστείρωσης**	ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗ		**ΣΥΝΟΛΟ: 30-65%**

Η παραπάνω επεξεργασία εφαρμόζεται στα εξής ψάρια: Τόνο, Σκουμπρί, Ρέγκα και Σαρδέλα
Τα μικρού μεγέθους κομμάτια ψαριού προμαγειρεύονται στην κονσέρβα προτού η κονσέρβα γεμίσει με άλμη-έλαιο

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