

NUMERO DE PROYECTO: 185120

EMPRESA BENEFICIADA: B.I. INTERNACIONAL S. DE R.L. DE C.V.

TÍTULO DEL PROYECTO: Implementación de un sistema de congelación rápida para gonada de erizo.



OBJETIVO DEL PROYECTO:

Desarrollar un sistema de congelación rápida para la gónada de erizo, que le permita mantener sus características organolépticas idénticas a la del producto fresco, para lo cual se tiene que implementar un sistema que logre una congelación individual a -30 grados centígrados en un máximo de 10 minutos, sin utilizar temperaturas demasiado bajas como la del nitrógeno, bióxido de carbono o amoníaco líquidos, ya que esto dañaría las células del tejido de la gónada dejándola no apta para su comercialización, así pues se requiere de un refrigerante y una tecnología para que con una temperatura de menos 40 grados centígrados, se logre congelar el producto en el tiempo y temperatura anteriormente mencionados.

PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS:

- 1) Designar un grupo de trabajo que revise la tecnología de congelación rápida a base de refrigerante.
Cumplimiento 100%
- 2) Desarrollar y adaptar un equipo que sea capaz de transferir la temperatura de congelación idónea, en el tiempo adecuado. Cumplimiento del 100%
- 3) Desarrollo de pruebas para identificar las propiedades del producto después del proceso de congelación.
Cumplimiento al 100%

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Implementar un sistema de conservación de la gónada de erizo, mediante un congelamiento rápido que conserve las características de color, sabor y textura y permita mantenerlo por varios meses congelado sin variar estas condiciones. De manera que este producto pueda exportarse a oriente durante todo el año, ya que actualmente sólo se exporta durante 8 meses al año debido al periodo de veda y a que aún ninguna empresa ha logrado desarrollar un sistema de congelación que logre mantenerlo en condiciones óptimas.

RESULTADOS DEL PROYECTO:

El objetivo principal de este proyecto era el de desarrollar y adoptar la tecnología de congelación de la gónada de erizo. Para ello se generó una investigación exhaustiva respecto a la tecnología IQF.

Nuestro sistema IQF nos ha permitido mantener las propiedades necesarias para poder satisfacer a nuestro complicado mercado japonés, y ello nos ha permitido llevar nuestra operación de 8 a 12 meses del año. La incorporación de este sistema de Mayekawa (Mycom) nos permite obtener las ventajas competitivas que se buscaron en el planteamiento del proyecto.

Además fue desarrollado un manual de procesamiento que nos permite estandarizar nuestros procesos pero sobre todo, generar un producto congelado con las mismas características para el exigente nicho de mercado que tenemos.

Impactos del proyecto:

- Impacto social: Prolongación de empleos de 8 meses a 12 meses.
- Impacto ambiental: Ahorro de energía de los sistemas tradicionales de refrigerante.
- Impacto Económico: impacto directo en Ventas de la empresa de más de un 80%