

**Сравнительная характеристика технологий охлажденной рыбы,  
разработанных компанией «Веста-ВАР»**

<b>Область применения</b>	разделанная рыба (в упаковке под вакуумом или в МГС)	разделанная рыба в чешуйчатом льду	разделанная рыба в «жидком»льду	неразделанная рыба в «жидком» льду
<b>Вид льда</b>	безо льда	чешуйчатый	«жидкий» (англ. slurry ice)	
<b>Сырье</b>	рыба живая, рыба охлажденная	рыба живая, рыба охлажденная	рыба живая	рыба живая, рыба охлажденная
<b>Вид разделки</b>	потрошенная с головой, потрошенная обезглавленная, филе, филе-кусоч, тушка, тушка-кусоч, стейк. Допускается использование других видов разделки рыбы			неразделанная
<b>Пищевая добавка</b>	«Варэкс-6»	«Варэкс-7»		
<b>Температура хранения рыбы, °С</b>	до +4	от -1 до -3	от -2 до -4	от -1 до -4
<b>Срок хранения</b>	20 суток	28 суток	40 суток	35 суток