

Mchakato wa canning; Jinsi sardini hufanywa.

Kuongeza thamani ni njia ya kuboresha ubora wa bidhaa ili kupata bei ya juu. Kwa wakati unaofaa, usindikaji wa samaki unaboresha maisha ya rafu ya samaki.

Katika mchakato wa uwekaji wa samaki kwenye makopo kama vile upakuaji wa samaki kutoka kwenye mashua, kuchagua, kupanga, kuangalia ubora, kuosha, kuondolewa kwa mizani na matumbo, utunzaji wa usafi, kusafisha makopo, kupika kabla, kukataza na wengine kama vile ufungaji, kubandika, kuweka lebo na kuhifadhi hufanywa.

Usindikaji wa samaki

Samaki hupakuliwa kutoka kwa mashua ya kubebea kwa mikono au kwa kutumia pampu ya samaki. Matumizi ya pampu ya samaki huongeza maisha ya rafu ya samaki mbichi na kwa kiasi kikubwa. Samaki hupangwa kulingana na ukubwa kwenye kituo cha mashine ya kuweka alama na kuwekwa kwenye mapipa yaliyowekwa maboksi ili kulinda samaki dhidi ya uwezekano wa kuchafuliwa na mazingira ya nje. Huweka samaki safi na kuhifadhiwa kwenye barafu na pia kupunguza viwango vya histamini na kuhakikisha afya ya jumla ya samaki wanaovuliwa.

Vile vile mapipa husafirishwa hadi kwenye vituo vya kuwekea samaki wakiwa tayari kwa usindikaji na samaki wanapofika huangaliwa ubora wake. Hupakuliwa kimitambo kutoka kwa mapipa ya Vizimba na kupelekwa kwenye mfumo wa kuosha ambapo samaki husafishwa vizuri katika maji baridi yanayobubujika ili kudumisha ubichi.

Kwa vile mizani huondolewa kwa asili kutokana na kuchafuka kwa maji, samaki hupitia kwenye mashine ya kupanga ili kupangwa zaidi kulingana na ukubwa. Kisha samaki hupitia mashine ya

kunyonya ili kuondoa matumbo ya samaki kuruhusu usafishaji wa kina.

Kwa vile utunzaji wa usafi huhakikisha usafi wa bidhaa kwa walaji, makopo husafishwa kwa nyuzijoto 85 za sentigredi na kisha kujazwa dagaa zilizokatwa na kupangwa tayari ambazo hupikwa kwenye sanduku kwa dakika 12 kwa nyuzijoto 85.

Sio tu yaliyo hapo juu lakini pia mchakato huo unapunguza maji kwa kiasi cha samaki na kuzuia utolewaji usiotakikana wa viowevu wakati wa kurudia. Baada ya hayo, samaki hupitia mchakato wa kunyonya ili kuondoa mafuta ya ziada ya asili ambayo hutoa ladha kali. Makopo yaliyojaa dagaa yamepangwa kwa ajili ya kujaza mchuzi na baada ya hayo yamefungwa kwa hermetically.

Zaidi ya hayo, mikebe iliyofungwa hufanyiwa uchakataji wa mafuta au kurudishwa tena ambapo dagaa hupikwa kwa nyuzijoto 117 za sentigredi ili kuhakikisha utasa wa kibiashara, maisha ya rafu na usalama kwa matumizi ya binadamu. Makopo yamepozwa, yamewekwa lebo na misimbo ya bechi huchapishwa juu yake kwa madhumuni ya ufuatiliaji.

Mwishowe makopo huwekwa kwenye masanduku ambayo yamewekwa kwa ajili ya kuhifadhi na kupelekwa kwenye maduka.