VIST IK HET MAAR!

DE WR-289 BONA FIDE

DE EERSTE GARNALENKOTTER MET EEN OVERDEKT VERWERKINGSDEK. GARNALEN KUNNEN AAN BOORD WORDEN INGEVROREN.

EIGENAARS EN BOUWERS

De Bona Fide WR-289 is eigendom van het visserijbedrijf Van Eekelen uit Den Oever. Het schip werd gebouwd door SRF Scheepsbouw- en Reparatie Friesland in Harlingen. De innovatieve verwerkingslijn aan boord is ontwikkeld door De Boer RVS.

GEKOOKTE OF RAUWE GARNALEN

Traditionele garnalenkotters koken hun vangst direct aan boord. De WR-289 daarentegen kan ervoor kiezen om garnalen aan boord te koken of rauw in te vriezen. Daardoor kan de WR-289 verschillende markten bedienen.

WR-289. Bron: Vismagazine

VERWERKINGSLIJN AAN BOORD

De WR-289 is de eerste garnalenkotter met een overdekt verwerkingsdek en met vriescapaciteit aan boord. Deze verwerkingslijn aan boord is daarmee ook innovatief te noemen. Garnalen worden aan boord eerst gesorteerd, zodat de garnalen van de gewenste grootte overblijven. Vervolgens worden ze behandeld voor de markt. Dit betekent dat ze gekookt worden... of rauw worden ingevroren.

Of de WR-289 rauwe of gekookte garnalen aanvoert hangt vooral af van de vraag vanuit de markt. De markt voor rauwe, ingevroren garnalen is momenteel nog klein. Tot nu toe wordt deze vangst vooral afgezet in Frankrijk.

Gekookte garnalen aan boord. Foto: ProSea

RAUW OF GEKOOKT

Als er voor de reguliere markt wordt gevist, dan worden de garnalen gekookt in een bandkoker en daarna opgeslagen in het visruim. De gekookte garnalen worden op de visafslag aangevoerd en behandeld met conserveringsmiddel. Vervolgens worden ze op de reguliere markt verkocht. Lees hier meer over de keten van de gekookte garnaal.

Als er voor de rauwe markt wordt gevist, worden de garnalen in een verpakkingsmachine vacuum verpakt. Vervolgens gaan ze naar beneden in het visruim waar de garnalen per pakket worden ingevroren en opgeslagen.

Rauwe, vacuum verpakte garnalen. Foto: WR-289

Bandkoker. Foto: ProSea

Vacuum verpakkingsmachine. Foto: ProSea

KWALITEIT

Door rauwe garnalen gelijk in te vriezen, kunnen ze vrij van conserveringsmiddelen worden aangeboden. Dit zorgt voor een versere garnaal van een betere kwaliteit die voor een hogere prijs wordt verkocht.

Het nadeel is dat dit proces veel arbeidsintensiever is. Ten eerste worden de garnalen extra zorgvuldig uitgezocht om te voorkomen dat er bijvangst tussen de garnalen zit. Daarna worden de garnalen op lengte gesorteerd. Deze stap is nodig omdat de garnalen in verschillende categorieën worden ingevroren en vermarkt. Dit vergt meer handmatig uitzoekwerk.

Bij het vissen op garnalen voor de rauwe markt gaat er daarom een extra bemanningslid mee. Daarnaast wordt er met kortere trekken gevist om de vangst bijtijds te kunnen verwerken. Tijdens het vissen op rauwe garnalen mogen er geen garnalen aan boord worden gekookt. Dit is om kruisbesmetting te voorkomen.

SORTEERMACHINE

Om het vissen van garnalen voor de rauwe markt minder arbeidsintensief te maken, is de planning om een verenkelaar in combinatie met een detectie-sorteermachine aan boord te nemen. Hier is in 2016 al mee geëxperimenteerd, maar dat voldeed niet aan de wensen. Nu wordt op de WR-9 een nieuw prototype getest.

De verenkelaar en detectie-sorteermachine werken als volgt. Allereerst wordt vangst gesorteerd met een normale zeef. Daarna komt de vangst bij de verenkelaar terecht, die de garnalen en eventuele kleinere bijvangst op een rij legt. Dat is nodig voor de detectie-sorteermachine die camerabeelden maakt van de individuen. Die machine sorteert vervolgens de garnalen in verschillende categorieën. Met lucht worden de individuen 'weggeschoten' in de juiste categorie. Zo wordt de vangst nauwkeurig en arbeidsefficiënt uitgesorteerd en verwerkt.

De WR-289 aan de kade in Den Oever.

Het schip is 23,95 m lang en 6,50 m breed. Het schip heeft 300 pk. Foto: ProSea

OVERDEKT VERWERKINGSDEK

Om garnalen rauw in te mogen vriezen, zijn er strengere eisen gesteld aan de hygiëne aan boord. Zo is het verwerkingsdek overdekt om de rauwe garnalen tegen hitte, zon en meeuwen(poep) te beschermen. Dit was nodig om een vriesvergunning te verkrijgen.

De aangescherpte hygiënemaatregelen van de WR-289 zijn vastgelegd in het HACCP-handboek. Wat dat is en hoe het werkt kun je hier lezen.

Naast de voordelen voor voedselveiligheid en-kwaliteit, is het overdekte verwerkingsdek prettig voor de bemanning. Je bent beschut tegen regen, wind en kou. Zeker bij slecht weer of in de winter is is dat erg prettig voor de bemanning.

Het overdekte verwerkingsdek van binnen bekeken. Rechts is het luik naar het visruim en de vriezer. In het midden staat de sorteermachine/zeef en links de werktafel met daarachter de koker. Foto: ProSea

NADELEN OVERDEKKING

Het overdekte verwerkingsdek heeft ook enkele nadelen.

Zo is de ruimte beperkt en was het in de ontwerpfase een uitdaging om de opbouw van het schip niet te hoog te maken. Dit is opgelost door het dek te laten verzakken op de plaats van de overdekking.

Verder zou een zware opbouw problemen met de stabiliteit van het schip veroorzaken. Daarom is er geen staal, maar het lichtere aluminium gebruikt. Het nadeel hiervan is dat aluminium op staal sneller tot corrosie leidt, wat meer onderhoud vergt om dit te voorkomen.