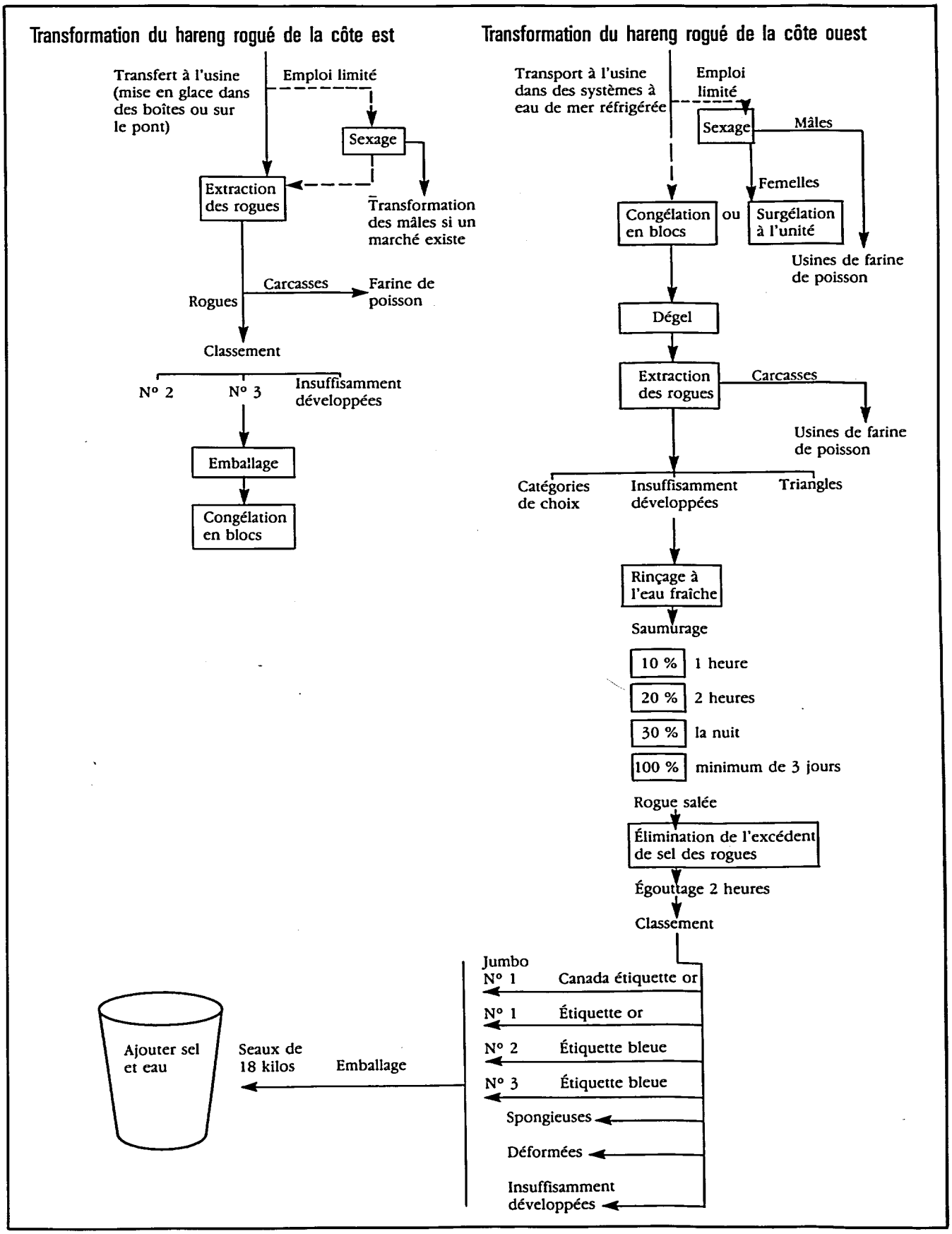
Figure 1


Transformation du hareng rogué de la côte est
Transfert à l'usine (mise en glace dans des boîtes ou sur le pont)
Emploi limité
Sexage
Extraction des rogues
Transformation des mâles si un marché existe
Carcasses
Farine de poisson
Rogues
Classement
N° 2
N° 3
Insuffisamment développées
Emballage
Congélation en blocs
Transformation du hareng rogué de la côte ouest
Transport à l'usine dans des systèmes à eau de mer réfrigérée
Emploi limité
Sexage
Mâles
Femelles
Congélation en blocs
ou
Surgélation à l'unité
Usines de farine de poisson
Dégel
Extraction des rogues
Carcasses
Usines de farine de poisson
Catégories de choix
Insuffisamment développées
Triangles
Rinçage à l'eau fraîche
Saumurage
10 %
1 heure
20 %
2 heures
30 %
la nuit
100 %
minimum de 3 jours
Rogue salée
Élimination de l'excédent de sel des rogues
Égouttage 2 heures
Classement
Jumbo
N° 1
Canada étiquette or
N° 1
Étiquette or
N° 2
Étiquette bleue
N° 3
Étiquette bleue
Spongieuses
Déformées
Insuffisamment développées
Ajouter sel et eau
Seaux de 18 kilos
Emballage