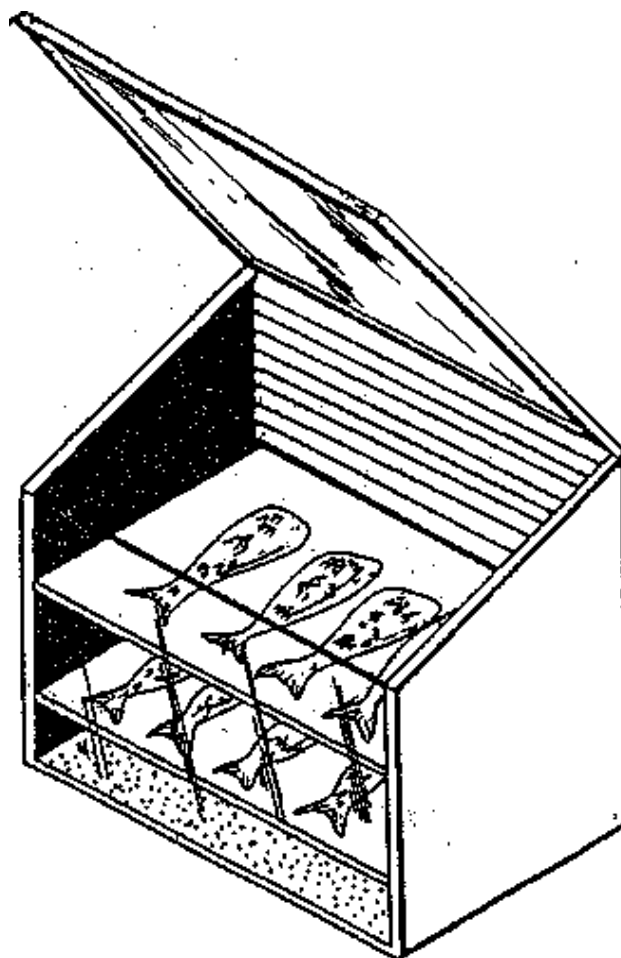


## SECADOR SOLAR PARA PESCADO

COLOMBIA  
FRANCIA

20.10.87



### OBJETIVO

Secado de pescado con el aprovechamiento de la energía solar.

### PRINCIPIO

Secado de Pescado a partir de la captación de la luz solar en las paredes negras de una caja con una pared, y un techo de vidrio; el aire se calienta y remueve el agua del pescado en forma gaseosa.

### CAPACIDAD

Aproximadamente un kilogramo diario de agua para un secador de 1 m de superficie de captación.

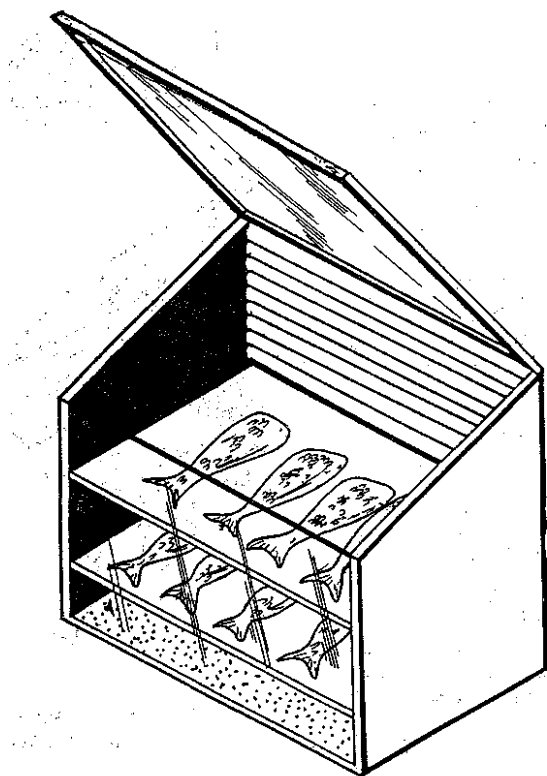
## VENTAJAS

Permite secar pescado en climas húmedos. Su alta temperatura esteriliza el pescado y mata los insectos que lo puedan afectar.

## DESVENTAJAS

Se han medido temperaturas interiores de 68° C que cocinan el pescado más que secarlo.

La circulación de aire es mala, casi nula, mejora mucho haciendo aberturas tanto inferiores como superiores en la caja (cubiertas con malla fina).



## CONTACTOS

### COLOMBIA

**Centro Las Gaviotas**

Apartado Aéreo # 18261 Bogotá – Colombia.

### FRANCIA

**COMES GRET Commissariat a l'Energie Solaire**

208 rue Raymond Losserand - 75014 Paris - Francia Tél: 545.33.80

## ANOTACIONES

Aunque esta tecnología ha sido difundida por GRET como de uso corriente, las experiencias en Colombia demuestran la necesidad de realizar mejoras, aunque el concepto es bueno.