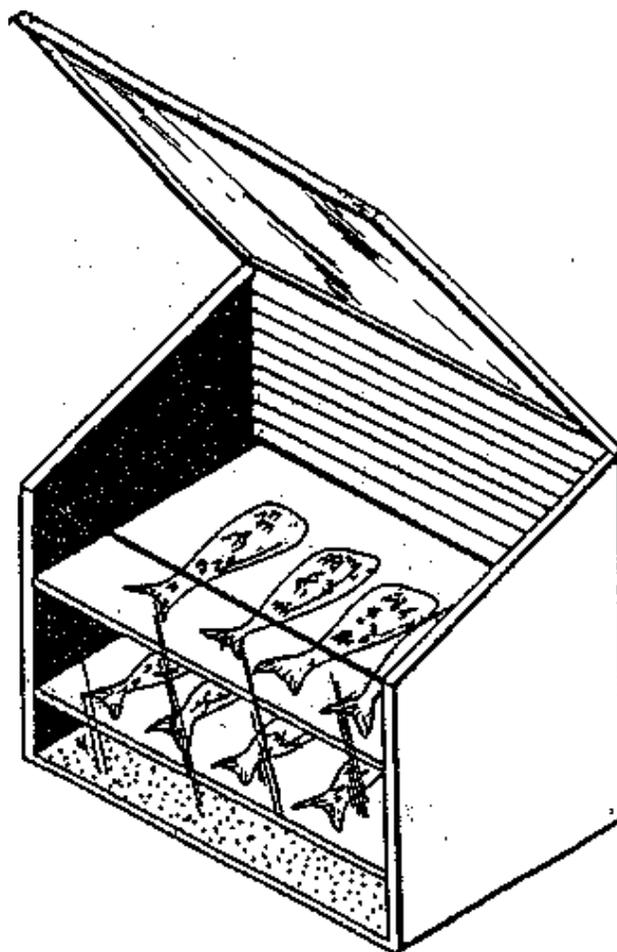


SECADOR SOLAR PARA PESCADO

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.

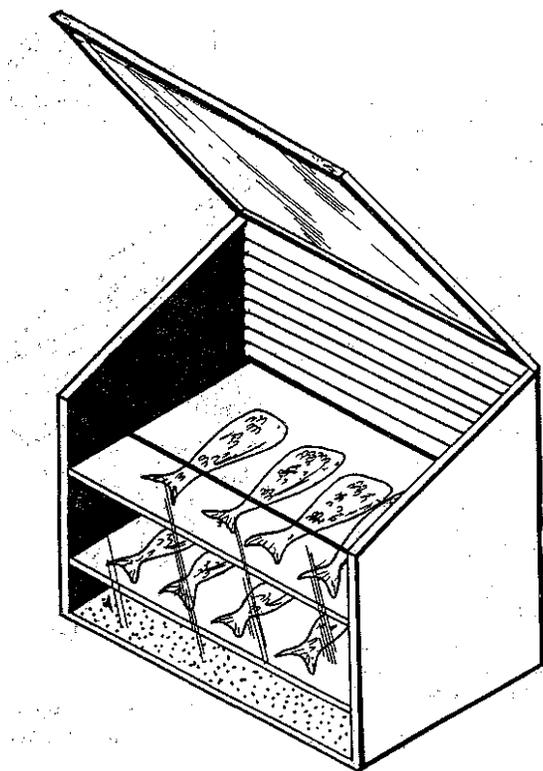
VENTAJAS

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.