

Бизнес и непрерывная холодильная цепь

От потерь и разрывов — к качеству, марже и росту.

Евгений Мещеряков
ООО «Дары Руси»



Холодильная цепь: цена качества

Непрерывная холодильная цепь соединяет:



Вылов

Переработку

Розницу

Перевозку

Хранение

Температура, время, упаковка и контроль определяют качество; разрыв цепочки ускоряет усушку, удорожает логистику и снижает повторную покупку.



Звенья отрасли



**Крупные
рыбопромышленники**



Производители



Логисты



Дистрибьюторы



Новый игрок: готовая полка



+

Потери на старте

Без условий хранения при вылове и сборе продукции возникают потери 20–40% — и это уже на старте цепочки, до переработки и выкладки на полку.

+

Срыв температуры

Перевозка рыбы в неспециализированном составе нарушает норматив -18°C , что быстро отражается на текстуре, сроке годности и стабильности качества.

+

Барьеры масштаба

Дополнительные барьеры — высокая стоимость логистики, разнородная инфраструктура регионов и отсутствие стандарта отслеживания, из-за чего сложнее управлять рисками и доверием.

Шоковая и криогенная заморозка

1

Воздушная шоковая

Воздушная шоковая заморозка работает при $-30\ldots -40^{\circ}\text{C}$, занимает 10–30 минут и дает 1–3% усушки, оставаясь более доступной для среднего бизнеса.

2

Криогенная заморозка

Криогенная заморозка азотом достигает до -196°C , замораживает за секунды или минуты и снижает потери массы до долей процента, но требует более дорогого азота.



Системы многослойного хранения

1

Первый контакт

Качество начинается с момента открытия упаковки: headspace-аромат формирует первое впечатление и задает ожидание еще до первого укуса.

2

Основной вкус

Далее работают экстракты и реакция Майяра: они создают основной вкус, усиливают глубину и формируют ощущение натуральности и насыщенности.

3

Послевкусие

На этапе послевкусия проявляются глубина и умами — именно здесь продукт закрепляет эмоциональную оценку и желание повторить покупку.

4

Итоговый эффект

Когда все слои собраны правильно, сырье превращается в желанное впечатление: упаковка, вкус и удобство работают на повторную покупку.



Спасибо за внимание

Евгений Мещеряков
ООО «Дары Руси»
+7 968 856 81 80
darirusi@yandex.ru

Евгений Мещеряков
