

## Un Legado en Langostas Frescas Agiliza Su Procesamiento Con Nuevo Equipo de Pesaje

En 1894, el abuelo de Marcel Richard fundó un negocio de procesamiento de langostas. Las langostas fueron imposibles de conseguir para los del interior, pero el encanto de su sabor y su estatus de afluencia iba aumentando. Transporte frigorífico sería una nueva tecnología introducida 30 años hacia en el futuro, así que carne de langosta fue cuidadosamente empacada en latas soldadas a mano. Estas latas fueron enviadas y almacenadas en estantes en toda Europa.

Hoy, la cuarta generación de la familia Richard está en la dirección de BA Richard LTD en Ste-Anne-de-Kent en New Brunswick, Canadá, donde las langostas Canadiense-Atlánticos más succulentas son procesadas cada día y congeladas para asegurar el producto de calidad más fresca.

Dentro de horas de salir del océano, colas de langosta, pinzas de langosta, y otras carnes de langosta son procesadas y cargadas para transporte al Medio oeste para distribución masiva a varias de las cadenas mejores de restaurantes de mariscos en todo los EE.UU. y mercados internacionales.

### Selecccionado y procesado diariamente

Durante la temporada de la cosecha, los pescadores llegan al muelle para vender su pesca fresca. Los más de 200 empleados de BA Richard aseguran la calidad y precisión. Cada bocado de carne de langosta tiene valor al fin de cuentas del negocio.

### Qué involucra el proceso de langostas

Las langostas son enteramente limpiadas y la carne más valiosa – la cola – es removida. Las colas se ponen en la plataforma de pesaje, un verificador de peso CW-80 fabricado por Rice Lake Weighing Systems. Dentro de milisegundos, la pantalla de peso define el grado de esa cola de langosta. El operador coloca todas las colas de grado o tamaño similar en un contenedor en la cual entran a un túnel de congelamiento para el más rápido ultracongelamiento. Luego son empacados y alistados para transporte.

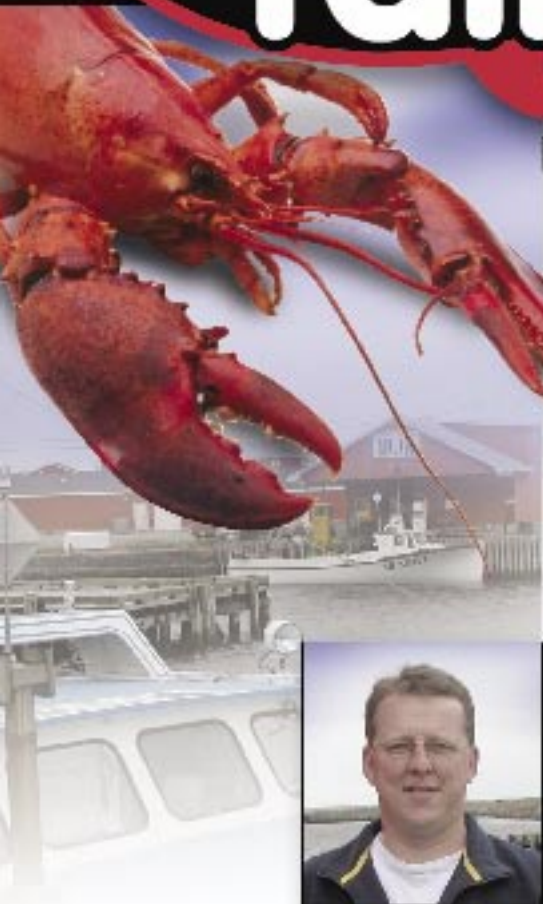
Mientras tanto, el resto de los cuerpos de las langostas entran a la cámara de vapor para ser cocinadas. La carne de las pinzas y las piernas es removida y empaquetada. Aquí las pinzas grandes son puestas en una lata y, cuando se aproxima al peso objetivo, el operador añade pinzas más pequeñas hasta que el estado

acepto de la pantalla sobre/acepto/falta esté iluminado, mostrando el valor del peso objetivo de BA Richards. Luego, el operador empaca la carne en una bolsa sellada al vacío en la cual es congelada.

### Rentabilizar el equipo de pesaje

Comprando hasta 50.000 libras de pesca fresca en un dado día equivale a un alto aprecio por la precisión de pesaje y confiabilidad. Esos son los factores principales que llevaron a que Gerald Sullivan, presidente de Mari-Tech Scales and Seafood Equipment, convenciera a Richard de probar un verificador de peso CW-80 fabricado por Rice Lake Weighing Systems. Richard decía que “Siempre teníamos problemas con nuestras otras básculas. Gerald me convenció que el CW-80 de Rice Lake Weighing Systems sobresaldría en nuestro ambiente.” Él tuvo razón. Ahora, después de unos años, la planta entera se centra en CW-80s – clasificación de colas, verificación de peso, y pesaje normal para control de calidad. Richard dice que “Nunca tenemos problemas.”

Sullivan añade “Una vez que programamos al CW-80 y lo instalamos, no lo tocamos nunca más. No hay algo parecido en el mercado – visor grande y brillante, construcción robusta que resiste el ser expuesto continuamente a agua salada, y hay una variedad de tamaños.” BA Richard está dedicado a compartir la mas fresca y exquisita cosecha del mar – langosta Canadiense.



*“Siempre teníamos problemas con nuestras otras básculas. Gerald me convenció que el CW-80 de Rice Lake Weighing Systems sobresaldría en nuestro ambiente.”*

Marcel Richard • Dueño BA Richard

