

## KARTÁS INFORMASAUN

ba peskadór, vendedór  
no konsumidór sira

#5

### KONA-BA IKAN JELADU



#### TANSA

Wainhira ikan jeladu tebes, ida ne'e bele hapara atividades enzima no baktéria sira ne'ebé halo ikan dodok.

Ida ne'e signífika katak ikan jeladu bele rai ba tempu naruk (dala ruma bele rai to'o fulan barak), no bele mós transporte ho distansia dook ho fasil no sei la dodok.

Kartás informasaun ida ne'e sei fornese informasaun balun ba ita kona-ba oinsa prepara ita nia ikan, halo jeladu loloos, no oinsa aseguira ikan labele dodok wainhira sira jeladu ona.



#### SAIDA

Ikan ida konsidera jeladu ona wianhira bee sira iha ikan nia isin ne fatuk hotu ona.

Iha pasu tolu atu halo jeladu ikan loloos:

1. Temperatura tenke tun besik grau  $-1^{\circ}\text{C}$
2. Presija mantein temperatura iha grau  $-1^{\circ}\text{C}$  ba tempu durante bee iha ikan nia isin lolon fatuk (baktéria sei bele ativu iha altura ne'e, tan ne'e importante tebes atu temperatura tun lalais iha pasu ida ne'e.)
3. Wainhira bee iha ikan nia isin fatuk hotu ona, temperatura tenki hatuun tan atu halo bee hotu fatuk.



#### OINSA

Wainhira ikan ne'e sai jeladu, presija rai iha jeleira laran ho temperature  $-30^{\circ}\text{C}$ .

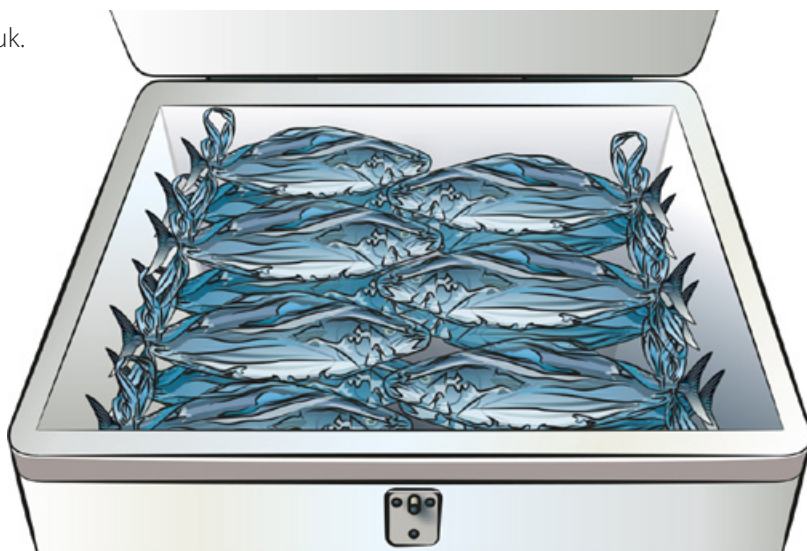
Ba kada solar ho forsa 12V/24V ne'ebé fo enerjia ba jeleira parese la iha kapasidade atu halo ikan ne'e sai fatuk (jeladu) loloos, konfigurasaun temperatura presija ajusta bazeia ba klima, tempu loron nian, nivel baktéria, no konteúdu jeleira nian. Iha temperatura ne'ebé a'as, ikan labele rai kleur.

Ikan ne'ebe jeladu ona presija rai iha fatin ne'ebé fasilita anin malirin ba-mai ho livre entre ikan sira hotu, hodi nune'e sira bele malirin nafatin.

Se anin malirin labele ba-mai ho livre entre ikan sira, labele mantein temperatura malirin ba ikan hotu-hotu, no ikan bele dodok, maski ikan iha jeleira laran. Ita bele uja ai-sanak ida atu aseguira katak iha espasu entre ikan jeladu sira.

Aseguira katak ita iha sistema ida atu hatene durasaun ikan ne'ebé hatama ona ba iha jeleira laran, no fa'an uluk ikan ne'ebé iha jeleira laran kleur ona.

Labele hatama fali ikan ne'ebé imi hasai ona ba iha jeleira laran atu halo jeladu. Wainhira halo nune'e bele hasa'e potencia ita hetan venenu hosi ikan.



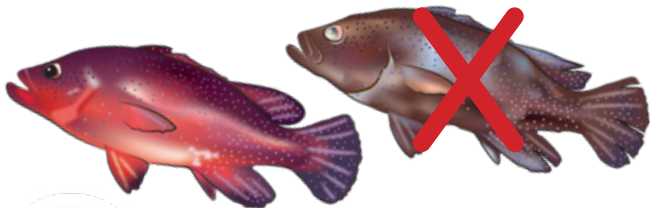


## KUIDADU

Kuidadu tebes ita nia ikan.

Ikan ne'ebé kanek, kulit a'at, ou ten oan nakfera sei la jeladu ho di'ak.

- Se bele jere ita nia ikan ho mínimu
- Uja tudik kroat wainhira hamoos ikan nia kabun no ten oan
- Asegura katak ita nia ikan la rahun wainhira falun ou rai iha balde/basia laran



## HAMOOS

Maske sei konjeladu bele reduz baktéria sira nia atividade, ikan ne'ebé kontamina ona ho baktéria ka fo'er ona antes halo jeladu, sei la-seguru nafatin atu han depois la jeladu.

Baktéria no fo'er bele hetan iha:

- ikan laran, no iha sira nia ten oan
- ikan lolon/sorin-sorin
- ekipamentu
- ema

Kualker fatin ne'ebé uza hodi hamoos no tau ikan presija asegura atu moos nafatin, no fase kedas depois de muda ikan. Ikan nunka tau iha rai leten.

Atu prevene baktéria no fo'er husik ikan dodok no halo sira la seguru atu konsumu/han:

- Uza bee moos wainhira hamoos ikan
- Uza jelu fatuk atu halo malirin ikan
- Uza fatin moos atu rai ikan
- Asegura ikan malirin nafatin wainhira posivel
- Asegura katak ikan ne'e taka metin nafatin wainhira posivel
- Labele kahur ikan matak ho ikan tasak (te'in ona)
- Asegura moos iha area serbisu no ninin sira
- Assegura ita nia an moos nafatin
- Fase moos ita nia liman hela de'it ho di'ak
- Labele kaer ikan wainhira ho kondisaun moras
- Hadoo ikan hosi animal no insetu sira
- Hadoo ikan hosi fatin soe fo'er



## LALAIS

Baktéria moris lalais, tan ne'e aseguara atu ikan ne'ebé ita planu atu halo jeladu gasta tempu minimu tebes iha li'ur.

Ikan ne'ebé di'ak tebes mak ikan ne'ebé transporte ho tempu oituan, rai diak no hatudu ho tempu badak.

Atu prevene ikan lakon nia testura, aseguara katak sira jeladu lalais. Halo jeladu ikan neneik, hamosu jelu kristal bo'ot, ne'ebé bele estraga ikan nia testura.

## KONSIDERASAUN

Ikan ne'ebé dodok no aat antes halo jeladu, sei la sai diak maske hatama ba jeleira laran. Hatama deit ikan ne'ebé jere ona ho **kuidadu** no **ijiene**.

Halo jeladu bele muda kualidade ikan. Balun bele maran tiha, lakon testura, ou sira nia mina bele iis/lakon sabór.

Atu prevene ikan **sai maran**, uja embalajen, ou hatama ikan iha bee malirin laran, hodi falun ikan hanesan protesaun.

Atu prevene **ikan nia mina iis/lakon sabór**, uja embalajen protetivu atu prevene anin kona ikan nia isin, no aseguara temperatura fatin rai ikan ne'e tun tebes (prefere liu -30°C). Depois, ikan ne'ebé lotuk, ho isin/na'an mutin la fasil atu nia mina sai iis/lakon sabor.

