



HydroFresh
NEBUSYSTEM FOGGER

PREUVE TESTIMONIALE

**Études sur la perte
de poids dans le
poisson frais**

ÉTUDES SUR LA PERTE DE POIDS DANS LE POISSON FRAIS SANS SYSTÈME DE NÉBULISATION

POINT DE VENTE: SUPERMARCHÉ ESPAGNOL AVEC PLUS DE 350 POINTS DE VENTE

DATE: jeudi 7 juin 2019

BALANCE: METTLER Toledo BC-H22 (Poids exprimés en grammes)

MESURE DU MEUBLE D'EXPOSITION POISSONNERIE: 8 Mètres

TEMPÉRATURE INTÉRIEURE DU SUPERMARCHÉ: 22°C

ESPÈCE	9h.	10h.	%	11h	%	12h	%	13h	%	15h	Dif. Gr	Dif. %
MERLU	1.675	1.650	-1,49	1.635	-0,91	1.625	-0,61	1.620	-0,31	1.610	-65	-3,88
LOTTE	1.695	1.665	-1,77	1.650	-0,90	1.645	-0,30	1.640	-0,30	1.630	-65	-3,83
SAUMON	2.255	2.210	-2,00	2.195	-0,68	2.180	-0,68	2.175	-0,23	2.165	-90	-3,99
BAR	365	360	-1,37	360	0,00	355	-1,39	355	0,00	350	-15	-4,11
DAURADE	325	320	-1,54	315	-1,56	315	0,00	310	-1,59	310	-15	-4,62

moyenne de
perte de
poids:

-4,09

ÉTUDES SUR LA PERTE DE POIDS DANS LE POISSON FRAIS AVEC SYSTÈME DE NÉBULISATION

POINT DE VENTE: SUPERMARCHÉ ESPAGNOL AVEC PLUS DE 350 POINTS DE VENTE

DATE: vendredi 8 juin 2019

BALANCE: METTLER Toledo BC-H22 (Poids exprimés en grammes)

MESURE DU MEUBLE D'EXPOSITION POISSONNERIE: 8 Mètres

TEMPÉRATURE INTÉRIEURE DU SUPERMARCHÉ: 22°C

ESPÈCE	9h.	10h.	%	11h	%	12h	%	13h	%	15h	Dif. Gr	Dif. %
MERLU	1.425	1.435	0,70	1.435	0,00	1.430	-0,35	1.430	0,00	1.430	5	0,35
LOTTE	1.745	1.755	0,57	1.755	0,00	1.750	-0,28	1.745	-0,29	1.745	0	0,00
SAUMON	2.610	2.620	0,38	2.620	0,00	2.615	-0,19	2.615	0,00	2.615	5	0,19
BAR	465	465	0,00	465	0,00	465	0,00	465	0,00	465	0	0,00
DAURADE	420	420	0,00	420	0,00	420	0,00	420	0,00	420	0	0,00

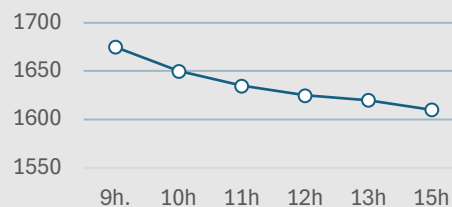
moyenne de
perte de
poids:

0,11

GRAPHIQUES COMPARATIFS DES PERTES DE POIDS PAR ÉVAPORATION

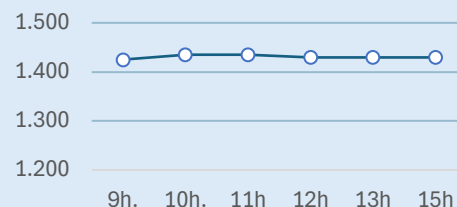
SANS NEBULISATION

MERLU



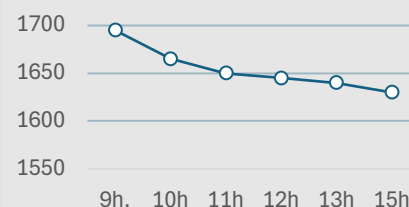
AVEC NEBULISATION

MERLU



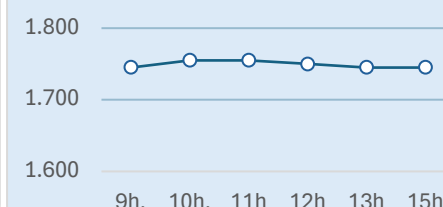
SANS NEBULISATION

LOTTE



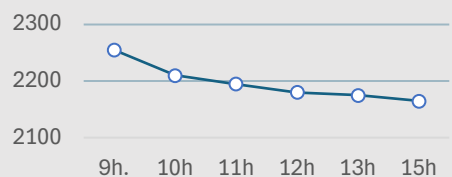
AVEC NEBULISATION

LOTTE



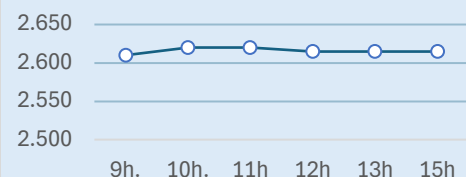
SANS NEBULISATION

SAUMON



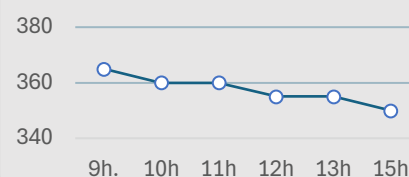
AVEC NEBULISATION

SAUMON



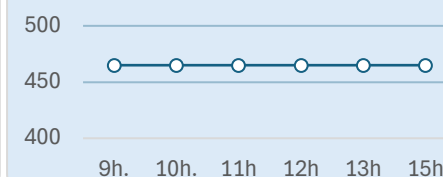
SANS NEBULISATION

BAR



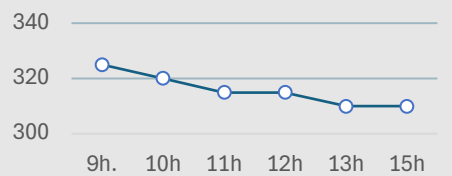
AVEC NEBULISATION

BAR



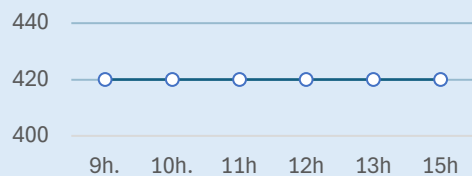
SANS NEBULISATION

DAURADE



AVEC NEBULISATION

DAURADE



LOCALISATION:

Cette étude a été réalisée dans un supermarché situé à Vilanova i la Geltrú (Barcelone), appartenant à une chaîne espagnole comptant plus de 350 points de vente.

CONCEPTION DE L'ÉTUDE:

- L'étude a été réalisée sur un étal de poisson frais de 8 mètres linéaires, disposé sur un lit de glace de 10 cm d'épaisseur.
- La température à l'intérieur du point de vente était de 22 °C.
- La balance utilisée pour les différentes pesées est de marque METTLER, modèle Toledo BC-H22.

ÉQUIPEMENT DE NÉBULISATION:

L'équipement de nébulisation utilisé pour l'étude est le modèle "HydroFresh", HAF12, équipé de diffuseurs « PLENUM »

ESPÈCES DE POISSON FRAIS ANALYSÉES:

- MERLU
- LOTTE
- SAUMON
- BAR
- DAURADE

DÉROULEMENT DE L'ÉTUDE:

Le jeudi 7 juin, l'étude est réalisée SANS système de nébulisation.

Sur une partie du comptoir, sont séparées les cinq espèces dont il faudra relever les poids.

À 9 heures du matin, le poids initial de chaque espèce est mesuré et noté, puis une nouvelle pesée est effectuée **chaque heure**. Le poids final est relevé à 15 heures, après **six heures d'exposition**.

Le vendredi 8 juin, l'étude est réalisée AVEC le système de nébulisation "HydroFresh", en utilisant de nouveaux poissons frais, mais bien entendu des mêmes espèces.

Toute la procédure de pesées horaires du jour précédent est répétée à l'identique.

CONCLUSION DE L'ÉTUDE

L'intégration du système de nébulisation "HydroFresh" dans le contrôle de la perte de poids du poisson s'est révélée totalement efficace et rentable pour le rayon. **Avec le système de nébulisation "HydroFresh",** après six heures d'exposition, aucune perte de poids n'a été constatée pour aucune des espèces, tandis que le jour de l'étude **sans nébulisation**, une perte de poids considérable a été observée pour toutes les espèces. La perte moyenne **sans système de nébulisation** est supérieure à **4 %**.

La perte la plus significative se produit durant **la première heure d'exposition**, car les espèces passent des chambres froides de conservation au point de vente, où la température ambiante est de 22 °C. La partie inférieure du produit repose sur un lit de glace, tandis que la partie supérieure est exposée à la température ambiante. En raison de ce contraste thermique entre la chambre froide et l'exposition en magasin, le produit frais perd de l'eau plus rapidement.

Selon ces données, et sachant que près de **50 %** de la perte totale se produit durant la première heure d'exposition, nous recommandons que, dès la préparation du lit de glace sur l'étal et la mise en place des différentes espèces pour la vente, le système de nébulisation "HydroFresh" soit déjà en fonctionnement.

Dans les conditions de vente du poisson **sans nébulisation**, les espèces sont soumises à des températures ambiantes très élevées. En conséquence, le poisson frais perd de l'eau ainsi que certains nutriments, ce qui entraîne une dégradation de ses caractéristiques organoleptiques et, par conséquent, un produit de moindre qualité pour le consommateur.

Cette étude démontre qu'avec le système de nébulisation "**HydroFresh**", la surface du poisson reste fraîche et sa température est mieux contrôlée. La nébulisation offre une meilleure qualité au produit en le maintenant plus frais et en retardant sa décomposition, grâce à la saturation de l'air en humidité. Le consommateur reçoit ainsi un produit conservant toutes ses qualités et propriétés.

Sur le plan visuel, les différences sont évidentes. **Sans nébulisation**, le poisson présente très rapidement un aspect « sec », tandis qu'**avec la nébulisation "HydroFresh"**, l'aspect est clairement celui d'un produit « frais », avec une surface brillante.

Cette démonstration prouve que la réduction de la perte de poids est directement liée à l'amélioration du taux d'humidité du poisson frais, ce qui évite son évaporation et, par conséquent, sa dégradation et sa décomposition.

Outre la réduction des pertes de poids observée dans cette étude, il convient de prendre en compte **DEUX VARIABLES EXTRÊMEMENT IMPORTANTES** lors du calcul de l'amortissement du système de nébulisation :

1. RÉDUCTION DE LA PERTE PAR DÉCHET

Le poisson frais **sans nébulisation** se décompose et évapore son eau plus rapidement, ce qui entraîne une perte de poids ainsi qu'une altération de ses caractéristiques organoleptiques : fraîcheur, couleur, odeur, saveur, texture.

Avec le système de nébulisation "**HydroFresh**", le produit frais est correctement conservé, sa température est maintenue et son évaporation — et donc sa décomposition — est évitée.

En conséquence, la durée de vie du produit frais est prolongée et la **perte par évaporation et par déchet est nettement réduite**.

2. AUGMENTATION DES VENTES

Avec le système de nébulisation “**HydroFresh**”, nous maintenons la fraîcheur du poisson en conservant toute sa surface brillante. Il ne s’agit pas seulement d’un aspect visuel plus frais : « **le produit est réellement plus frais** ».

D’un point de vue visuel, les consommateurs perçoivent un produit plus frais, de meilleure qualité, moins dégradé et, par conséquent, plus attractif pour l’achat.

Grâce à l’aspect visuel que nous obtenons en nébulisant le poisson frais, **les ventes augmentent considérablement**.

En conséquence, avec le système de nébulisation “**HydroFresh**”, nous **évitons les pertes de poids** dues aux conditions d’exposition du poisson, nous préservons ses caractéristiques organoleptiques et, par conséquent, nous **réduisons la perte par déchet** en prolongeant la durée de vie du produit frais. De plus, grâce à l’amélioration de l’aspect visuel, **nous augmentons également les ventes**.