

Expertos en procesamiento de alimentos para proteger las tradiciones culinarias de Japón

Nikko, una empresa que pronto celebrará su 50 aniversario, ofrece un servicio totalmente integrado como proveedor de máquinas y robots de procesamiento de alimentos de última generación.

Fundada en 1977, la empresa japonesa Nikko está especializada en el suministro de maquinaria y robots de última generación para la industria alimentaria.

Con sede en Kushiro (Hokkaido), Nikko ofrece un servicio completo, desde la planificación y el desarrollo de productos hasta su fabricación y venta.

"Para alcanzar los máximos niveles de precisión y calidad, es importante comprender y controlar todos los aspectos del negocio", explica el Presidente Kazuo Sato.

La tecnología de ahorro de mano de obra de Nikko ofrece una solución al declive demográfico de Japón, que deja al país con cada vez menos trabajadores disponibles.

"Nuestro objetivo es proteger y apoyar a la industria alimentaria japonesa, que sufre una grave escasez de mano de obra", afirma Sato.

De hecho, con la creación del Laboratorio de Robótica de Hokkaido, un instituto de formación



"Lo que nos diferencia de otras empresas es que ofrecemos una gama completa de servicios, desde la planificación hasta la venta, todo dentro de la empresa."

Kazuo Sato, Presidente,
NIKKO Co., Ltd.

en robótica, Nikko contribuye a combatir los efectos de la escasez de mano de obra en Japón en todos los sectores.

"Queríamos responder a la creciente demanda de talentos en este campo", explica el Sr. Sato. "El laboratorio ofrece licencias para el uso de robots."

Desde el principio, Nikko ha participado en el desarrollo de maquinaria para el procesamiento del salmón. "Hemos mecanizado pro-

cesos que van desde el procesamiento primario hasta el diseño de filetes e incluso la producción de ikura (caviar de salmón)", añade el Sr. Sato. "Nuestras máquinas también se utilizan mucho en el extranjero."

Por ejemplo, el "Sistema de Procesado Continuo Cabezal-Canalón" es una máquina diseñada para el procesamiento continuo y automatizado del salmón, desde el corte de la cabeza hasta la extracción de las vísceras.



Sistema de procesamiento continuo Header-Gutter

Independientemente del sexo o el tamaño del pez, una vez cortada la cabeza en la misma posición, las huevas, la lecha (huevas blandas) y los órganos internos se recogen cuidadosamente intactos. A continuación, se limpia la línea de sangre situada detrás de la espina dorsal mediante ducha y cepillado.

Al mismo tiempo, la empresa ofrece un sistema completo de automatización para procesar las huevas de salmón, que incluye la separación, clasificación y limpieza de las huevas.

"Nuestras máquinas de procesamiento de salmón deberían funcionar bien a nivel internacional", afirma Sato. "Esperamos exportar estas máquinas y tener un negocio próspero en regiones como Europa y Norteamérica."



Máquina procesadora de huevas de salmón



www.k-nikko.com