



УДК 637.54:628.162:621.5

## О ХЛОРЕ И БОРЬБЕ С НИМ

**Титов В.М.**, директор  
ООО «КТБмаш», Челябинская область

**Еременко С.К.**, генеральный директор  
ООО «Саянский бройлер», Иркутская область



**Аннотация:** Авторы описывают опыт успешного использования отечественного оборудования для охлаждения тушек птицы без применения хлора.

**Summary:** The authors describe the successful example of domestic equipment for refrigerating poultry carcasses without chlorine use.

**Ключевые слова:** технологии переработки мяса птицы, холодильная обработка, качество мяса птицы, хлор, оборудование.

**Key Words:** poultry meat processing methods, refrigerating treatment, poultry meat quality, chlorine, equipment.

Одним из важнейших элементов технологии переработки мяса птицы является ее финишный этап — холодильная обработка, которая оказывает существенное влияние на качество мяса, его потребительскую привлекательность и устойчивость при хранении.

Существует несколько способов охлаждения тушек птицы, в том числе погружной (в воде), воздушный и воздушно-капельный. Каждый из них имеет свои достоинства и недостатки, которые подробно описаны в специальной литературе, поэтому не будем утомлять специалистов их сравнением. Рассмотрим лишь особенности этих способов охлаждения тушек птицы в свете утвержденного Главным санитарным врачом РФ Постановления № 33 от 02.06.2008 г. «О производстве и обороте мяса птицы». Этот документ предписывает исключить применение для обработки тушек птицы растворов, содержащих хлор в количестве, превышающем параметры качества воды, установленные СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

Используемый сегодня способ охлаждения в воде предполагает применение хлора при большом расходе воды. Воздушно-капельный способ не требует применения хлора, при

этом расход воды в десятки раз меньше, однако эти технологии имеют более высокую инвестиционную стоимость, что в свое время и предопределило выбор большинства российских птицефабрик (70–75%) в пользу способа охлаждения в воде.

Реалии сегодняшнего дня отвергают такой метод охлаждения. Так где же выход?

А выход есть, и он достаточно прост. Еще в 2007 году по инициативе генерального директора ООО «Саянский бройлер» С.К. Еременко предприятием ООО «КТБмаш» была разработана, изготовлена и введена в эксплуатацию линия воздушно-капельного охлаждения тушек птицы производительностью до 6000 гол./ч.

Конструктивно линия выполнена на силовой раме в трех ярусах с длиной конвейера 1580 м в термоизолированном помещении площадью 250 м<sup>2</sup>. Пластиковые одноместные подвески размещаются на круглозвенной тяговой цепи с шагом 152 мм. Транспортный путь конвейера Т-образного про-

филя изготовлен из конструкционной горячецинкованной стали.

Ввод в эксплуатацию линии воздушно-капельного охлаждения позволяет предприятию обеспечить выпуск тушек птицы массой 1150–1900 г, охлажденных до температуры 2–4°C. **На предприятиях отрасли линия эксплуатируется без замечаний уже 2,5 года, что говорит о ее высокой надежности.**

За счет применения ряда конструкторско-технологических решений стоимость проекта удалось снизить почти в 2 раза, по сравнению с предложениями иностранных фирм. Приобретение качественной отечественной линии позволяет быстро переоснастить производство и при этом сэкономить средства для закупки другого, необходимого фирме оборудования.

Перевод российских птицефабрик с водяного на воздушно-капельное охлаждение в рамках национального проекта позволит сэкономить для страны до 10 млрд руб., которые можно будет направить в другие сферы промышленного птицеводства. Вот и вся «борьба» с хлором. ☐



**Для связи с авторами:**  
**Титов Валерий Михайлович**  
тел. 8 (3513) 28-6033  
e-mail: KTBmash@yandex.ru  
**Еременко Сергей Константинович**  
тел. 8 (39553) 4-4747  
e-mail: tex@s-broiler.ru