



STORK
POULTRY PROCESSING

Marel

УДК 637.54.02

ПРЕВРАЩАЯ ТЕНДЕНЦИИ В ВОЗМОЖНОСТИ

Крист ван Зантвоорт, директор отраслевого Центра переработки птицы в России и СНГ
Компания Marel Stork Poultry Processing

Аннотация: В статье рассматриваются последние решения для автоматизации технологических процессов в птицепереработке с помощью использования системы мониторинга производства и современного оборудования.

Summary: The last decisions for technologic processes automation in poultry processing are described in the paper with the help of usage of production monitoring and modern equipment.

Ключевые слова: птицепереработка, автоматизация технологических процессов, транспортировка птицы, потрошение тушек.

Key Words: poultry processing, technologic processes automation, poultry transport, carcasses evisceration.

Тенденция – рост мирового рынка

Мировое потребление продуктов животного происхождения увеличивается вместе с ростом населения и урбанизацией. На мировых продовольственных рынках все большим спросом начинает пользоваться мясо птицы. При этом расширение производства сопровождается автоматизацией технологических процессов и, как следствие, повышением качества конечных продуктов.

Возможности

Marel Stork Poultry Processing поставляет линии убоя и переработки с производительностью до 13 500 бройлеров в час. Такую линию ввела в строй в 2011 г. немецкая компания *Emsland Frischgeflugel*. Интерес к оборудованию такого уровня производительности проявляют производители со всего мира.

GP – система контейнерной доставки живой птицы

При высокой скорости линии переработки особое значение приобретает идеально организованная логистика, начиная с доставки живых бройлеров с площадки выращивания на перерабатывающее предприятие. Здесь лучшее на рынке решение дает система GP доставки живой птицы в контейнерах. При скорости переработки 13 500 бройлеров в час и жи-



вой массе птицы 2,5 кг достаточно 56 контейнеров в час, чтобы обеспечить работу линии переработки, соблюдая при этом аккуратное и гуманное обращение с птицей. После установки в систему контейнеры (при необходимости возможно штабелирование по два контейнера в высоту) полностью автоматически выгружаются, моются, дезинфицируются и вновь штабелируются. Используя отдельные ящики, при той же производительности нужно было бы загружать, выгружать, чистить и мыть примерно 1 650 ящиков в час.

Таким образом, использование системы GP при транспортировке птицы позволяет сократить трудозатраты, обеспечить бережное и гуманное обращение с птицей и получить конечный продукт высокого качества.

Новая машина вырезания клоаки/вскрытия Reference Series

Еще одно важное звено высокоскоростной переработки птицы – линия потрошения. Marel Stork Poultry

Marel Stork Poultry Processing – ваш партнер по всем технологиям

Компания Marel Stork Poultry Processing известна во всем мире как поставщик полного комплекса высококачественных решений для переработки бройлеров, индеек и уток. Мы предлагаем решения для всех этапов производственного процесса, любой производительности и любых уровней автоматизации. Вместе с нашими глубокоуважаемыми заказчиками мы каждый день работаем над решениями, позволяющими достичь наилучшего результата с учетом всех требований и обстоятельств заказчика. Многолетняя работа Marel Stork Poultry Processing в России наглядно подтверждает успешность и эффективность участия компании в развитии российского рынка мяса птицы.

Processing разработала принципиально новую машину вскрытия VO-20RS, предназначенную для самых высоких скоростей линии. Эта машина, представленная в 2010 г., подтвердила свою надежность ежедневной работой у многих производителей. В сочетании с устройством вырезания клоаки VC-16RS и потрошителем Nuova (с 24 обрабатываемыми узлами при скорости 13 500 бройлеров в час) она создает великолепную основу для



дальнейшей переработки. Даже при таких высоких скоростях качество автоматического сбора ценных субпродуктов остается первоклассным.

При высоких скоростях переработки очень важно поддерживать ежедневный стабильный уровень производительности. Необходимо обеспечить бесперебойную работу машины; линия должна функционировать без нарушений в течение длительного времени, а клиенты предъявляют все более высокие требования.

Новинка – мониторинг оборудования

Приложение для мониторинга оборудования обеспечивает оперативное получение в реальном вре-

мени и наглядное представление информации о техническом состоянии и рабочих характеристиках вашего оборудования. В случае каких-либо отклонений приложение выдает предупреждения, позволяющие своевременно принять необходимые меры. При возникновении неполадки немедленно выдается сигнал тревоги.

Контракт на профилактическое сервисное обслуживание

Контракт на профилактическое обслуживание дает возможность понять, когда конкретной машине потребуется профилактическое обслуживание, и оценить затраты. Соответствующие запасные части будут своевременно высланы заказчику в виде комплекта для техобслуживания. Правильно организованное профилактическое обслуживание обеспечивает длительную бесперебойную работу оборудования с высоким выходом готовой продукции и с минимальными простоями. Значительно снизится сово-

купная стоимость владения, а затраты становятся предсказуемыми.

Растем вместе с вами

Центральным элементом подхода *Marel Stork Poultry Processing* является автоматизация процессов на линии и модульные решения. Помимо высокоскоростных решений, компания также предлагает решения для предприятий с невысокой производительностью, где на начальном этапе некоторые операции могут выполняться вручную. Позже возможно расширение автоматизации, а линии возможно дополнить модульными конструкциями. Мы растем вместе с вами по мере роста вашего производства. Для повышения уровня автоматизации, всегда можно добавить дополнительные модули в существующий технологический процесс. Наш опыт работы на местных рынках измеряется десятилетиями. ☒

*Для контактов с автором:
г-н Крист ван Зантвоорт
Тел. (495) 228-07-00*

УДК 637.54.03

ИЗМЕНЕНИЕ ВЫХОДА ЧАСТЕЙ БРОЙЛЕРОВ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ КОНЦЕНТРАЦИИ ХЛОРИДА НАТРИЯ И ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПОСОЛА

Махонина В.Н., заведующая лабораторией, канд. техн. наук

Корнев В.В., научный сотрудник

Росликов Д.А., аспирант

ГНУ Всероссийский НИИ птицеперерабатывающей промышленности Россельхозакадемии (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии)

Аннотация: Авторами исследовано изменение выхода частей потрошенных тушек цыплят-бройлеров в зависимости от концентрации в рассоле хлорида натрия (4–7%) и длительности посола (1–7 сут.).

Summary: Authors have been investigated broiler chickens eviscerated carcasses parts yield in dependence on sodium concentration in brine (4–7%) and on salting duration (1–7 days).

Ключевые слова: копченые продукты, выход частей тушек бройлеров, мясо птицы, морфологический и химический состав, длительность посола, концентрация хлорида натрия, величина рН.

Key Words: smoked products, broiler carcasses parts yield, poultry meat, morphologic and chemical composition, salting duration, sodium chloride concentration, pH meaning.

Создание продовольственной базы во все времена было залогом выживания людей и основой стабильности любого государства. В настоящее

время в рамках решения этой задачи на передний план выступают такие аспекты, как обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов.

Из источников литературы известно, что сырокопченые (сыровяленые) продукты являются высококачественными и относятся к группе самых