

к новым рынкам и предоставит нам новые возможности для более мобильного ведения бизнеса в любых точках мира на самом высоком и конкурентоспособном уровне.

- *GEA* — финансово значимая немецкая группа компаний, весьма устойчивая и постоянно растущая, управляемая в солид-

ной и консервативной манере.

- *GEA* заинтересована в долгосрочном и высокотехнологичном присутствии на пищевом рынке и заявляет о приоритетности пищевого оборудования в портфолио компании.

Как *GEA Convenience-Food Technologies* мы продолжим оказывать вам многоплановую и качественную под-

держку для успешности и дальнейшего развития вашего производства. ☎

Для контактов:

GEA Convenience-Food Technologies

тел. +7 495 775 8290

факс +7 495 775 77 19

www.cfs.com +7 (495)

www.gea-conveniencefoodtechnologies.com

com

STORK
POULTRY PROCESSING

marel

ПРОЦЕСС ПОТРОШЕНИЯ И СБОРА СУБПРОДУКТОВ НА САМОМ ВЫСОКОМ УРОВНЕ

Сегодня в условиях постоянно растущей конкуренции среди российских производителей мяса птицы особую важность приобретает возможность получать максимально высокие показатели выхода субпродуктов при минимизации производственных издержек.

Чтобы это стало возможным, компания «Марел Сторк Полтри Процессинг» разработала новое семейство машин для линии потрошения высокой производительности серии Reference. Новая серия машин потрошения в сочетании с системой автоматического потрошения «Сторк» *Nuova* и оборудованием для сбора субпродуктов позволяет значительно повысить эффективность производства.

В начале 90-х компания *Stork PMT* стала первым поставщиком оборудования, предлагающим полностью автоматическую систему потрошения и сбора субпродуктов. Опыт эксплуатации системы первого поколения *Nu-Tech*, установленной во многих

странах по всему миру, стал результатом разработки автоматической системы потрошения нового поколения *Nuova*. Эта система охватывает весь диапазон производительности линий убоя и может использоваться в линиях других производителей.

Широкий диапазон при переработке

Компании, использующие систему потрошения *Nuova*, по достоинству оценили неизменно высокий уровень показателей при потрошении, возможность работать с широким диапазоном массы продукта без дополнительных настроек, простоту в обслуживании и легкость мойки. Система позволяет перерабатывать до 13500 бройлеров/ч включительно, а также работать с несушками.

Простота сбора субпродуктов

После выемки пакета внутренностей система потрошения *Nuova* автоматически перевешивает его на

подвески линии сбора субпродуктов. Поворотная подвеска обеспечивает высокую эффективность и высокое качество субпродуктов при автоматическом сборе субпродуктов на автомате удаления желчного пузыря и кишечника *PGI*, автомате сбора печени *PLH* и автомате сбора сердец *HLH*.

Помимо автоматического сбора субпродуктов, система позволяет производить данные операции вручную. Это особенно эффективно там, где скорость линий невелика, а также имеется в наличии дешевая рабочая сила. Преимущество подвески для сбора субпродуктов линии заключается в том, что пакет внутренностей подвешен одинаково на каждой подвеске и располагается на наиболее удобном уровне для осуществления ручных операций.

Серия Reference

Машины линии потрошения «Сторк Полтри Процессинг» серии *Reference* устанавливаются





стандарт для операций в отделении потрошения:

- вырезание клоаки;
- вскрытие;
- удаление зоба и трахеи;
- отделение шеи;
- окончательная проверка тушки;
- подрезание кожи шеи;
- мойка тушки изнутри и снаружи.

Безопасность и гигиена

Машины серии *Reference* оснащены запирающимися защитными дверцами на петлях с регулируемым стопором. Положение открытой дверцы может быть зафиксировано для оптимального доступа при мойке и обслуживании. Дверцы могут быть как право-, так и левосторонними. Дверцы закрывают все движущиеся части машины. Это играет важную роль при


обеспечении техники безопасности и сохраняет в чистоте окружающее пространство. Внизу машины предусмотрен поддон с центральным сливом для сбора и удаления воды. Для того чтобы максимально улучшить гигиену процесса, рама имеет скошенные поверхности, также отсутствуют зоны, недоступные для мойки.

Обслуживание без проблем

Модули машин *RS* могут быть легко отсоединены от конвейерной линии благодаря пневматическому понижению уровня карусели машины. Это очень важно для удобства мойки и обслуживания. Отсоединение от линии не влияет на технологические настройки и гарантирует возможность моментального запуска, сразу после подсоединения модулей.

Преимущества для перерабатывающих предприятий

Оборудование для линий потрошения «Сторк»:

- производительность — до 13500 бройлеров в час включительно;
- эффективный автоматический или ручной сбор субпродуктов;
- создано для работы с широким диапазоном массы продукции;
- позволяет снизить затраты на продукт и стоимость эксплуатации;
- уделяется максимальное внимание безопасности и эргономике. 

Для более подробной информации:

Марел Сторк Полтври

тел. + 7 (495) 228 0700

e-mail: russia.storkpoultry@marel.com

www.storkpoultry.ru

www.marel.com/russia

УДК 637.51

ИННОВАЦИИ ДЛЯ ГУМАННОГО ОГЛУШЕНИЯ ПТИЦЫ

Альтернативное бесстрессовое оглушение птицы в контролируемой газовой среде для улучшения качества мяса

Яковлева Н.Д., полномочный представитель компании *Anglia Autoflow* в РФ и СНГ
ГК «АВИС»

Аннотация: Автор указывает на проблемы, имеющиеся в птицеводческой отрасли в мире, и дает рекомендации по использованию метода оглушения птицы в контролируемой газовой среде, что повышает благополучие птицы и улучшает качество мяса.

Summary: *The author points out problems existing in the global poultry industry and makes the recommendations on the use of the method of gas stunning in controlled environment, that enhances poultry welfare and improves meat quality.*

Ключевые слова: птицепереработка, убой птицы, методы оглушения птицы, газовое оглушение, благополучие птицы, качество мяса птицы.

Key Words: *poultry processing, poultry slaughtering, methods of poultry stunning, gas stunning, poultry welfare, poultry meat quality.*

Мировые тренды

Основная задача сельского хозяйства — производство продуктов питания для людей в промышленных масштабах и высокого качества. Это означает, что мощность мясо- и птицеперерабатывающих предприятий растет с каждым годом и ставит перед производителями ряд технологических задач по автоматизации процесса, включая транспортировку все большего поголовья сельскохозяйственной птицы и животных

от фермы до убоа. Процесс доставки и оглушения не должен наносить вред животным и птице, так как от этого напрямую зависит качество мяса. Но главным фактором, стимулирующим переход мясо- и птицеперерабатывающей промышленности на Западе к гуманному обращению к животным и птице, явилось пристальное внимание общественности к этому вопросу.

Демагогия вокруг вопроса нравственности самого процесса убоа

животных и птицы привела к тому, что мнение мировой общественности и потребителей уже сформировалось и подкрепленное научными исследованиями многих мировых ведущих ученых напрямую влияет на законы в развитых странах и формирует новые требования к производителю. Общественность и представители мировой науки рассматривают сферу оглушения и убоа сельскохозяйственных животных и птицы как проблемную с