

## ЭТИКЕТИРОВЩИКИ BIZERBA — ОСНОВА КОМПЛЕКСНЫХ РЕШЕНИЙ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЛИНИЙ ВЫСОКОЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ

**Кочанов И.Л.**, продукт-менеджер  
Компания Bizerba

**Summary:** In the article the new pieces of equipment for weighting and labeling of packaged products, including poultry meat, are described.

**Аннотация:** В статье описано новое оборудование для взвешивания и этикетирования упаковок с продуктами, в частности мяса птицы.

**Ключевые слова:** взвешивание, этикетирование, маркировка, птицеперерабатывающая промышленность.



Для решения задач взвешивания и этикетировки весовой продукции на пищевом производстве важна каждая минута — важно работать быстро и точно. Компания Bizerba хорошо понимает эти требования рынка и отвечает на них новой серией автоматических приборов GLM-I.

Серия GLM-I (*Graphic Labeling Machine — Industry*) в различных исполнениях отвечает многообразным требованиям пищевого сегмента промышленности: в мясо-, птицепереработке, упаковке рыбы, творога и сыра.

Идет ли речь о продукции варьируемой или фиксируемой массы, серия GLM-I является идеальной системой маркировки особенно в высокопроизводительной области промышленного взвешивания и этикетирования, ведь максимальная скорость может достигать до 150 акций взвешивания и этикетировки в минуту.

Упаковки с продуктами подаются, центрируются и взвешиваются автоматически, даже если работа идет с разными типами упаковок, а на этикетке будут отображены все необходимые данные о продукте (включая различные типы штрих-кодов и графическую информацию).

Возможность свободной конфигурации, оснащения и дооснащения этикетировщиков Bizerba заметно отличает их от имеющихся на рынке аналогов. Благодаря принципу модульного построения GLM-I может быть дополнена разнообразными компонентами и, таким образом, позволяет создать индивидуальную конфигурацию.

Этикетку можно наносить с любой нужной стороны: сбоку, сверху или снизу. При необходимости нанесения нескольких этикеток на одну и ту же упаковку, есть возможность оснастить прибор несколькими этикетировочными модулями.

Подающие и выравнивающие шины, контролирующие позиционирование упаковок во время транспортировки по конвейерам, могут быть оптимально подобраны под форму продукта.

Также, в зависимости от формы продукта, прибор можно оснастить сплошными или разделенными конвейерными лентами, а также дополнить опцией — специальной поворотной и выравнивающей станцией.

Возможно и подключение систем, таких, как дополнительные

конвейеры, стол для сбора групповых упаковок, суммарный принтер, металлодетектор, дополнительные аппликаторы этикеток, системы отбраковки продукции, а также разнообразные интерфейсы для работы в сети и карты памяти. Коммуникация с удаленным компьютером осуществляется при помощи стандартного драйвера BCT (*Bizerba Communications Tool*), позволяющего преобразовывать данные из этикетировщика в текстовый файл и использовать их в имеющихся на предприятии учетных системах.

Даже при максимальном расширении системы различными дополнительными приспособлениями и модулями достаточен один терминал для централизованного управления всеми подключенными приборами — GT-12C. Терминал управления оснащен высококачественным цветным сенсорным экраном в надежном корпусе из нержавеющей стали.

Помимо этого, GT-12C с интерфейсом управления GT-softControl имеет некоторые привлекательные дополнения: для таких программируемых клавиш, как основная цена, тара и дата, могут быть заложены пиктограммы, а посредством так называемых быстрых



клавиш (*Quick Buttons*) могут быть созданы индивидуальные элементы управления. Исходя из этого, разрабатывается и конфигурация экрана — от цветового фона до фирменного логотипа. Посредством режима просмотра WYSIWIG (отображение на экране конечного вида продукции) можно сразу после выбора *PLU* увидеть на терминале использующуюся этикетку. Таким образом, сокращается время наладки и появляется возможность избежать ошибок во время процесса маркировки.

Вне зависимости от того, с какой стороны требуется наклеивать этикетку (сверху, снизу или сбоку), можно выбрать метод печати — прямая термо- или термотрансферная печать

и подходящий метод аппликации — сжатым воздухом, ротационный или штемпельный. Применяемые принтерные механизмы позволяют печатать со скоростью 250 мм/с при разрешении печати 8 или 12 точек/мм.

Особое внимание *Bizerba* уделяет дизайну своих приборов, причем это добавляет конструкции приборов дополнительную функциональность и удобство в работе.

Конструкция привода и система быстрой замены транспортерных лент позволяет производить сервисные работы и чистку очень быстро и эффективно. Не требующие ухода двигатели и открытые несущие конструкции, упрощающие работу с транспортерными лентами, значительно экономят

силы и время на сервисное обслуживание и чистку прибора.

Для индивидуального оформления этикетки служит программа *BLD (Bizerba Label Designer)*.

Не случайно уже в течение многих лет автоматические этикетировщики *Bizerba* применяются на ведущих российских пищеперерабатывающих предприятиях. Они стали синонимом надежности, скорости, точности и удобства.

Оборудование компании *Bizerba* эксклюзивно представляет на российском рынке компания *SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK® (SLT)*. □

*Для контактов с автором:  
e-mail: office.moskau@schalleraustria.com*

УДК 637.6

## РЕЗЕРВЫ ПИЩЕВОГО БЕЛКА ВО ВТОРИЧНОМ СЫРЬЕ, ПОЛУЧАЕМОМ ПРИ УБОЕ ПТИЦЫ

**Волик В.Г.**, заведующий лабораторией, д-р биол. наук

**Исмаилова Д.Ю.**, ведущий научный сотрудник, канд. биол. наук

**Ерохина О.Н.**, научный сотрудник

ГУ Всероссийский НИИ птицеперерабатывающей промышленности (ГУ ВНИИПП)

**Петровичев В.А.**, директор

ООО «Символ-Био»

**Summary:** *In connection with necessity in meat products composition optimization there is a problem of food additives use. The authors developed the food protein production technology from processed poultry products with application of some innovative biotechnology processes.*

**Аннотация:** *В связи с необходимостью в оптимизации композиционного состава мясных продуктов существует проблема использования пищевых добавок. Авторы разработали технологию производства пищевого белка из малоценных продуктов переработки птицы с использованием новых биотехнологических процессов.*

**Ключевые слова:** *рациональное питание, мясные продукты, пищевые добавки, животный белок, побочное сырье, гетерогенное сырье, способы обработки, ФМП.*

Работа выполнена по Государственному контракту с Федеральным агентством по науке и инновациям № 02.522.11.2001.

Первостепенная задача пищевой отрасли XXI века — удовлетворение потребностей различных групп населения в рациональном питании. Требуется создать продукты, которые должны содержать необходимые макро-, микронутриенты и незаменимые компоненты питания с учетом традиций и привычек людей, их экономического положения и состояния здоровья [1].

Современное промышленное производство мясных продуктов питания невозможно без применения таких ингредиентов, как пищевые и биологически активные добавки, ароматизаторы и др., которые помогают вырабатывать продукты не просто приятного вкуса, цвета, аромата, текстуры, но и нужного состава. Мировой рынок белковых пищевых добавок из животного сырья бурно развивается,

расширяется их ассортимент, предъявляются новые требования к их качеству и эффективности.

В последнее время использование пищевых добавок в мясной промышленности является актуальной проблемой, поскольку часто применяемые в этом качестве белковые компоненты растительного происхождения несколько снижают качество готовых изделий. В связи с