



УДК 637.5.02

MAREL POULTRY РЕШАЕТ АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ С ПОМОЩЬЮ ИННОВАЦИЙ

Martijn Willems, редактор

Компания MAREL

Аннотация: В статье описаны предлагаемые компанией Marel технологические решения, системы и оборудование для переработки птицы.

Abstract: The paper describes the technological solutions, systems and equipment for poultry processing by Marel.

Ключевые слова: переработка птицы, экологичность, автоматизированные решения, роботизированный нож, пищевая безопасность.

Key Words: poultry processing, environmental friendliness, automated solutions, robotic knife, food safety.

Переработчики птицы постоянно сталкиваются с новыми проблемами. Наиболее актуальными задачами являются достижение высокого уровня гигиены производственных процессов, обеспечение безопасности пищевых продуктов, их экологичности и удовлетворение постоянно растущего спроса на мясо. У компании *Marel* есть только один путь их решения — инновации!

ми. *Stork AeroScalder* — отличный пример. В традиционных методах шпарки используется огромное количество горячей воды. В *AeroScalder* продукты не погружаются в горячую воду, а ошпариваются увлажненным горячим воздухом. Эта инновационная концепция экономит до 75% воды и до 50% энергии. Дополнительный бонус — отсутствие перекрестного загрязнения во время всего процесса.

Максимальный объем без потерь

Максимальное использование сырья при одновременном исключении потерь является частью программы устойчивого развития. Каждая часть переработанного продукта важна, а потеря всего лишь одного грамма мяса на продукт может означать ежедневную потерю 108 кг. Вот почему максимизация использования продукта и исключение потерь — одни из основных задач *Marel Poultry*.

Инновационные технологии позволяют создавать интеллектуальные решения, такие как роботизированный нож, состоящий из машины для нарезки *I-Cut 122* и системы *RoboBatcher Flex*. Это решение дает возможность производить нарезку в соответствии с размещенными заказами.

Гигиена

Поскольку даже минимальное бактериальное загрязнение в пищевой цепи может иметь глобальные последствия, гигиена стала для пищевой промышленности первостепенно важной. *Marel Poultry* предлагает решения, которые обеспечивают максимальную пищевую безопасность. Автоматизация играет здесь ключевую роль. «Наша система охлаждения — первоклассный пример, — говорит Антон де Вирд, генеральный директор *Marel Poultry*. — Перекрестное загрязнение продукта вредными бактериями практически устранено. Срок

Рост населения

Увеличение спроса на мясной белок требует инновационных способов его производства — для обеспечения необходимых объемов. Будучи мировым лидером в области технологий переработки птицы, *Marel Poultry* активно участвует в расширении возможностей переработки. Это требует от предприятий осуществления крупномасштабной индустриализации, для которой *Marel Poultry* предлагает самые лучшие высокоскоростные автоматизированные решения, учитывающие интересы как переработчиков, так и потребителей. Скорость линий постоянно увеличивают, чтобы удовлетворить спрос на большие объемы мяса птицы. Показатели выхода и производительности также должны расти.

Экологичность

Marel Poultry стремится к тому, чтобы все ее системы и решения были экологичны-



Роботизированный нож позволяет максимизировать использование продукта и сократить потери



хранения продуктов значительно увеличивается. Этот процесс позволяет производить очень нежное мясо за относительно короткий промежуток времени».

Контроль

Безопасность пищевых продуктов и гигиена тесно связаны. Комплексная система контроля — лучший способ обеспечения безопасности пищевых продуктов. *Marel Poultry* разработала именно такую систему. В момент поступления продукта на завод начинается сбор данных по нему. Дальнейшие сведения добавляются по мере его движения по этапам производственного процесса. Это позволяет потребителям проверять происхождение продукта и дает возможность быть уверенными в его безопасности.

Инновационная, точная и надежная система контроля невозможна без всеохватывающего программного обеспечения. ПО *Marel Innova* открыло новые возможности для эффективного управления процессом переработки птицы. Сегодня завод по птицепереработке может содержать до 40 тыс. бройлеров



Система визуального контроля позволяет провести раннюю классификацию продуктов, обеспечивая высокий уровень пищевой безопасности

с начала и до конца производственного процесса. Программное обеспечение *Innova* будет регистрировать вес, качество и конечный пункт назначения каждого продукта. Используя *Innova* для контроля производства и управления им, переработчики птицы смогут

значительно повысить эффективность и безопасность своего технологического процесса. 📱

Для контактов с автором:
Martijn Willems
e-mail: Martijn.Willems@marel.com

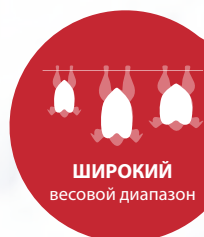


ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЕ ФИЛЕТИРОВАНИЕ ГРУДКИ

Stork AMF-i

- Наивысшее качество и оптимальный выход филе
- Интеллектуальное измерение грудки
- Автоматическое регулирование настроек модуля

Для получения более детальной информации свяжитесь с нами:
+8 495 228 0700
info.poultry@marel.com
marel.com/poultry



AMF-i



Оптимальный
ВЫХОД



Наивысшее
КАЧЕСТВО