

УДК 637.4

ГЛУБОКАЯ ПЕРЕРАБОТКА ЯИЦ НА ПТИЦЕФАБРИКЕ «КРАСНОДАРСКАЯ»

Ковалев Ю.А., генеральный директор
ООО «Птицефабрика Краснодарская»

Summary: *In our country further processing of eggs is still at the beginning. All the more interesting is the experience of a new modern enterprise, which has good perspectives for future. In the article it is told about putting into operation of the egg processing plant in Krasnodar area.*

Аннотация: *В нашей стране глубокая переработка яиц еще только набирает темп. Тем более интересен опыт нового современного предприятия, имеющего хорошие перспективы на будущее. В статье рассказывается о вводе в строй завода по переработке яиц в Краснодарском крае.*

Ключевые слова: *переработка яиц, жидкие яйцепродукты, пастеризация яйцепродуктов, кавитация, использование яйцепродуктов, хранение продукции, оборудование.*



На Краснодарской птицефабрике пущен в эксплуатацию завод по переработке жидких яйцепродуктов. Это первое на юге России предприятие глубокой переработки яиц.

Яйцепродукты не заменимы как пищевой продукт (в год на 1 чел. производится около 260 шт.) и могут иметь еще большую значимость в будущем, по мере изучения и применения их свойств для использования в медицине, фармацевтике, косметологии и других отраслях народного хозяйства

Жидкое пастеризованное яйцо (меланж, белок, желток) успешно используется в качестве сырья для производства майонеза и других соусов, в кондитерской, хлебопекарной, ликероводочной и других отраслях пищевой промышленности, а также в секторе общественного питания (ресторанах, кафе, закусочных) для приготовления омлетных сме-

сей, кляров и богатого разнообразия различных блюд.

Как известно, сезонное снижение спроса на яйца существенно подрывают экономику птицеводческих предприятий. В этот период цена на этот продукт может опускаться ниже уровня их себестоимости. Создание предприятия по переработке яиц и значительное увеличение сроков хранения продукции станет решением проблемы сезонного перепроизводства, как для нашей птицефабрики, так и для производителей яиц всего Южного федерального округа.

В России есть опыт яйцеперерабатывающих предприятий (например, ОАО «Белореченское», ЗАО «Птицефабрика «Боровская», ЗАО «Роскар» и др.), которые по своему техническому уровню соответствуют самому высокому мировому уровню.

Приняв решение относительно организации завода по переработ-

ке жидких яйцепродуктов, наши специалисты изучили ситуацию в нашей стране, побывали в странах Евросоюза и в США, исследовав нюансы технологии и возможности оборудования. Наш заказ был поручен американской фирме-поставщику технологии *Diamond Systems*. С момента принятия решения до пуска предприятия прошло два года. За время после заключения договоров был разработан проект, поставлено, смонтировано и запущено оборудование. Отдельное внимание уделено подготовке кадров, которая будет проходить на действующих предприятиях в США.

Новый завод расположен в безопасной для основного производства зоне. Это 2-этажное здание, снабженное источниками бесперебойного электропитания и дизель-генератором, имеющее газовую котельную, новейшую систему фильтрации и биологической очистки воды.

Производительность предприятия — 36 тыс./ч, имеется холодильник на 1200 т готовой продукции.

Отличительной чертой нашего предприятия является технология пастеризации *Diamond shock*.

Эта технология основана на прямом нагреве жидких яичных продуктов кавитацией без использования нагревающих поверхностей. Биологические организмы в непосредственной зоне кавитации под действием гидродинамических нагрузок гибнут. Система пастеризации может работать более длительное время без необходимости очистки, а оборудование для кавитации *Diamond shock* может использоваться с любыми существующими пастеризаторами. Такая технология полностью сохраняет функциональные свойства яичных продуктов, используя более низкие температуры, и, в отличие от других систем пастеризации, позволяет увеличить сроки хранения вдвое.

Дальнейшая расфасовка яйцепродуктов в асептическую упаковку *bag-in-box* (мешок в коробке) значительно продлевает срок хранения и обеспечивает ряд преимуществ: сохраняет все вкусовые и питательные качества; предохраняет продукт от запахов и других внешних факторов; является компактной и экономически эффективной. Длительные сроки хранения продукта в *bag-in-box* достигаются благодаря стерильности пакетов, особой обработке горловины инертным газом и асептическому способу розлива горячего продукта с последующим охлаждением.

Мешки вместимостью от 2 до 1000 л имеют форму подушки, изготовлены из различных видов полиэтилена, полипропилена и алюминиевой фольги в качестве барьерного слоя. Мешки заполняются через горловину, впаянную в мешок, и укупориваются пробками.

Большинство мировых производителей пищевой продукции работают с белком, желтком и меланжем, поскольку это высококачественные чистые диетические продукты, уже готовые к употреблению, соответствующие всем требованиям безопасности, с великолепными потребительскими характеристиками и длительным сроком хранения. Доля переработанных яиц в развитых странах составляет не менее 20%. Российский рынок яичных продуктов только начал свой путь развития в этом направлении, и мы думаем, что наше предприятие внесет в него свой вклад.

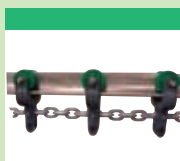
Надеемся, что яйцепродукты Краснодарской птицефабрики станут популярными на рынке и привлекут как владельцев частных хлебопекарен и представителей крупных производств, так и будут удобны для домашнего хозяйства и общественного питания. ■

Для контактов с автором:
Ковалев Юрий Алексеевич
тел. 8(861) 251-4846
e-mail: Krasnodar_ptica@mail.ru

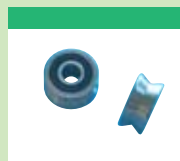


ПОДШИПНИК RU
www.podshipnik.ru

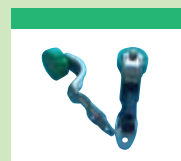
Импортные подшипники и комплектующие для птицефабрик со склада



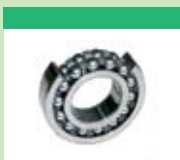
Цепи



Специальные
подшипники



Каретки



Стандартные
подшипники



Смазки



Корпусные подшипники
и подшипниковые узлы

Екатеринбург	(343) 222 71 61
Воронеж	(473) 232 01 70
Н. Новгород	(831) 241 19 41
Уфа	(347) 292 73 24
Краснодар	(861) 279 75 00
Казань	(843) 278 92 38
Ростов-на-Дону	(863) 218 41 96
Воскресенск (Мос. обл.)	(496) 449 62 67

Москва

(495) 543 89 93

(495) 287 07 12

www.podshipnik.ru