

Всероссийский научно-исследовательский институт
птицеперерабатывающей промышленности
(ВНИИПП)

РАЗРАБОТКИ ИНСТИТУТА

*Оборудование для механической
обвалки мяса птицы,
клипсаторы, инъектор*



Разработки института. Оборудование для механической обвалки мяса птицы, клипсаторы, инъекторы. - Ржавки: 2016. - 24 с.

Ответственный за выпуск: Колокольникова Н.В.

Составитель: Абалдова В.А.

Компьютерная верстка: Мартынова Е.И.

Материал подготовлен по результатам научно-исследовательской работы лаборатории механической обвалки мяса (зав. лабораторией Абалдова В.А.).

Заявки на оборудование направлять по тел./факсу: (495)944-65-03 (доб.4-64) или по электронной почте: vnipp15@mail.ru.

141552, Московская обл., Солнечногорский р-н, пос. Ржавки.

Тел. (495) 944 65 03

Факс (495) 944 63 52

www.vnipp.ru

e-mail: info@vnipp.ru

ПРЕССЫ МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ МЯСА ПТИЦЫ СЕРИИ УНИКОН



Прессы предназначены для механизации обвалки (отделения мяса от кости) тушек или частей всех видов птицы и рыбы

Область применения - птицеперерабатывающие предприятия, фермерские хозяйства, индивидуальные предприятия, занимающиеся глубокой переработкой птицы и рыбы

Номенклатура. В институте совместно с другими организациями разработаны прессы:

РВС-1000, УНИКОН-250, УНИКОН-300, УНИКОН-400, УНИКОН-500, УНИКОН-1000.

За весь период внедрения каждая модель прессов серии Уникон улучшалась и совершенствовалась. В отрасли эксплуатируются следующие модификации прессов:

Уникон- 250;

Уникон-300 У-300/2;

Уникон 400, У-400/2, У-400/3, У-400/4, У-400/5, У-400/6, У-400/7, У-400/8,

У-400/9 и У-400/10;

Уникон- 500, У-500/2, У-500/3, У-500/4, У-500/5, У-500/6, У-500/7, У-500/8,

У-500/9 и У-500/10;

Уникон-1000, У-100/2, У-100/3, У-1000/5 и У-1000/6

Объем внедрения (на 1.12.2015г) --

Эффективность разработки

Экономический эффект от использования оборудования для механической обвалки мяса птицы составляет до 5 тыс.руб. на 1 т переработанного сырья (в зависимости от его вид).

Отраслевой эффект. От использования в отрасли прессов механической обвалки получен народно-хозяйственный эффект **более 5,1 млрд. руб.**

Срок окупаемости – от 1 до 3 месяцев

Внедрение прессов в отрасли позволяет:

- увеличить выход пищевого сырья (обваленного мяса) на 20-25% по сравнению с обвалкой вручную;

- полностью обеспечить потребности отечественных птицеперерабатывающих предприятий в оборудовании для обвалки мяса птицы и отказаться от закупок по импорту аналогичного оборудования стоимостью в 20-50 раз дороже;

- создать цеха глубокой переработки птицы с новыми рабочими местами;

- открыть новое направление в глубокой переработке мяса птицы – промышленное производство продуктов детского и диетического питания на основе мяса птицы механической обвалки, которое реализовано в России на Тихорецком м/к (Краснодарский край) и заводе детского питания «Фаустово» (Воскресенский район Московской области);

- полностью обеспечить потребности отечественных птицеперерабатывающих предприятий и отказаться от закупок по импорту аналогичного оборудования;

- разработать промышленную технологию и ассортимент новых видов продуктов из мяса птицы: пельмени, котлеты, шницели, зразы, голубцы, биточки, палочки, фрикадельки, люля-кебаб, мясная начинка для блинчиков, пиццы, колбасы и др. (всего более 800 наименований);

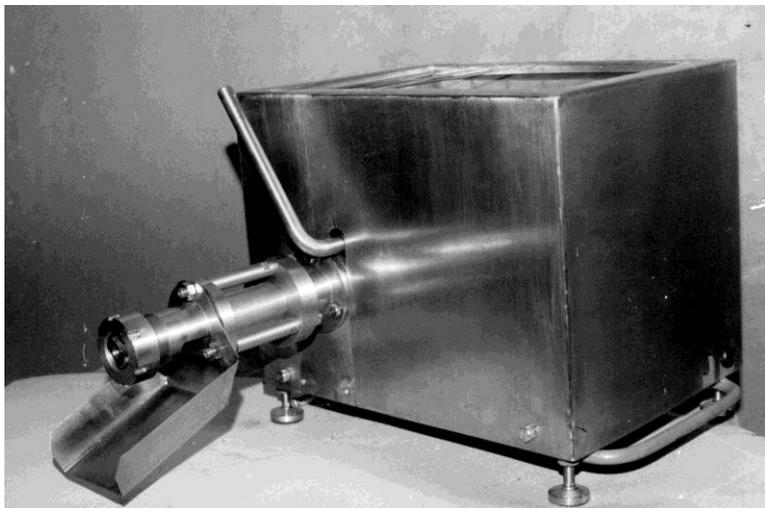
- обеспечить рациональную переработку сырья, своевременную реализацию продукции и одновременно получить дополнительную прибыль от глубокой переработки по сравнению с реализацией в виде тушек;

- расширить ассортимент вырабатываемой продукции;

- создать участки и цеха по производству машиностроительной продукции с новыми рабочими местами (выпуск прессов и быстро изнашиваемых деталей, восстановление ЗИП).Институт производит ремонт и восстановление деталей, обеспечивает предприятия необходимыми запчастями

Ниже приведены наименования разработок и перечень оборудования для механической обвалки мяса птицы с их техническими характеристиками.

ПРЕСС МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ УНИКОН-300/2



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Производительность (по исходному сырью), кг/ч 300

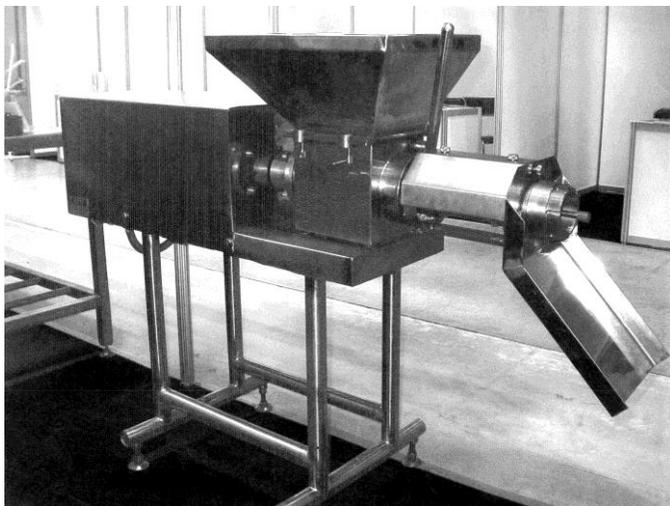
Установленная мощность, кВт 3,0

Габаритные размеры, мм. 860x740x500

Занимаемая площадь, м² 0,64

Масса, кг 120

ПРЕСС МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ УНИКОН-400/10



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Производительность (по исходному сырью), кг/ч 400

Установленная мощность, кВт 5,5

Габаритные размеры, мм 1660x585x1145

Занимаемая площадь, м² 0,97

Масса, кг 120

ПРЕСС МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ УНИКОН-500 (С ДРОБИЛКОЙ)



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Производительность (по исходному сырью), кг/ч до 500

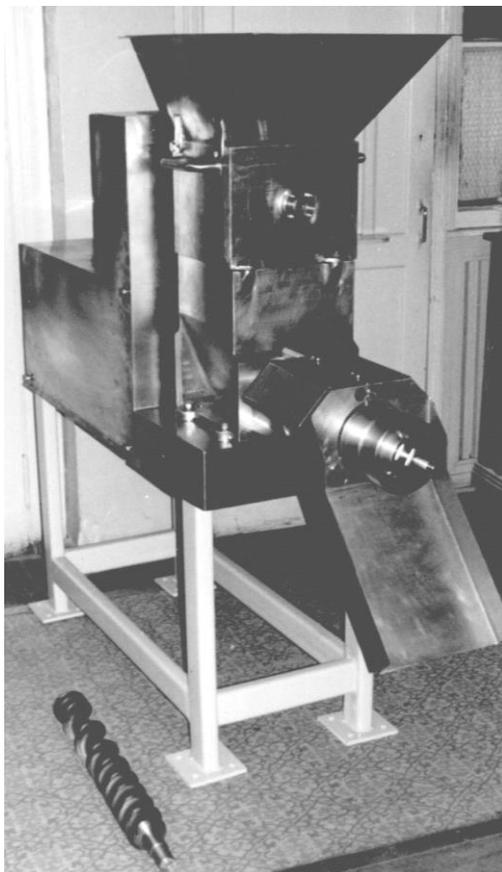
Установленная мощность, кВт 5,5

Габаритные размеры, мм 1350x750x1200

Занимаемая площадь, м² 1,02

Масса, кг 420

ПРЕСС МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ УНИКОН-500/4 (С ДРОБИЛКОЙ)



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Производительность (по исходному сырью), кг/ч 500

Установленная мощность, кВт 7,5

Габаритные размеры, мм 1535x499x1521

Занимаемая площадь, м² 0,77

Масса, кг 420

ПРЕСС МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ УНИКОН-500/10 (С ДРОБИЛКОЙ)



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Производительность (по исходному сырью) , кг/ч 500

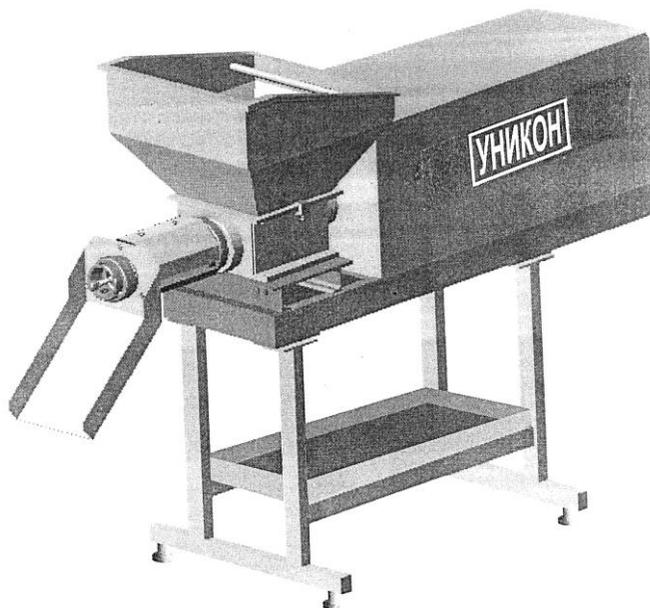
Установленная мощность, кВт 7,5

Габаритные размеры, мм 1950x575x1740

Занимаемая площадь, м² 1,12

Масса , кг 450

ПРЕСС МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ УНИКОН-1000/6



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Производительность (по исходному сырью), кг/ч 1000

Установленная мощность, кВт 18,5

Габаритные размеры, мм 2160x706x1454

Занимаемая площадь, м² 1,45

Масса, кг 550

ПРЕСС МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ УНИКОН-800 (НОВАЯ РАЗРАБОТКА ОПЫТНЫЙ ОБРАЗЕЦ)



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Производительность (по сырью), кг/ч 800-1000

Установленная мощность, кВт 9,2

Габаритные размеры, мм 1800x1100x1700

Занимаемая площадь, м² 1,98

Масса, кг 500

Выход МПМО, % (в зависимости от сырья) 72-78

Массовая доля кальция, % от 0,1 (при зазоре «шнек-гильза» 0,1 мм)
до 0,25 (при зазоре «шнек-гильза» 0,25 мм)

ОСОБЕННОСТИ МАШИНЫ:

-Для сепарирования сырья используется многозонная перфорированная втулка.

- нагрев продукта по зонам от- 1 ° С до 3°С;
- средний размер костных включений - 32,7 мкм;
- точная регулировка (шнеком) выхода продукции;
- возможность разделения мяса механической обвалки по категориям качества;
- легкая сборка и разборка.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

1. Превосходит аналогичные импортные прессы по размеру костных включений

2. По ресурсу работы до восстановления соответствует данным импортных прессов, а в сравнении с отечественными выше: в 5,4 раза в сравнении с У-500 и в 2,7 раза - в сравнении с У-100:

3. Капитальные затраты на выработку 1 кг мяса механической обвалки до 30 раз ниже относительно импортных прессов.

4. Удельный расход электроэнергии ниже аналогичных импортных прессов в среднем в 2,13 раза.

5. Удельная металлоемкость на единицу производительности ниже аналогичных импортных прессов в среднем в 1,7 раза.

6.Гарантийный срок выше в 1,5 раза относительно действующих прессов (отечественных и импортных).

7.Возможность выделения на одной установке разного по качеству мяса механической обвалки.

ОПЦИИ:

- Транспортёр подачи сырья



Пресс У-800 нового поколения
(серийный образец)



Фильтр четырехзонный
(серийный образец)

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Производительность (по сырью), кг/ч от 800 до 2600

Установленная мощность, кВт 9,2

Габаритные размеры, мм 1850x1100x1800

Занимаемая площадь, м² 1,98

Масса, кг 500

Выход МПМО, % (в зависимости от сырья) 72-78

Массовая доля кальция, % от 0,1 (при зазоре «шнек-гильза» 0,1 мм)
до 0,25 (при зазоре «шнек-гильза» 0,25 мм)

ОБВАЛОЧНАЯ ГИЛЬЗА ДЛЯ ВОЛЧКА МП-1- 160



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

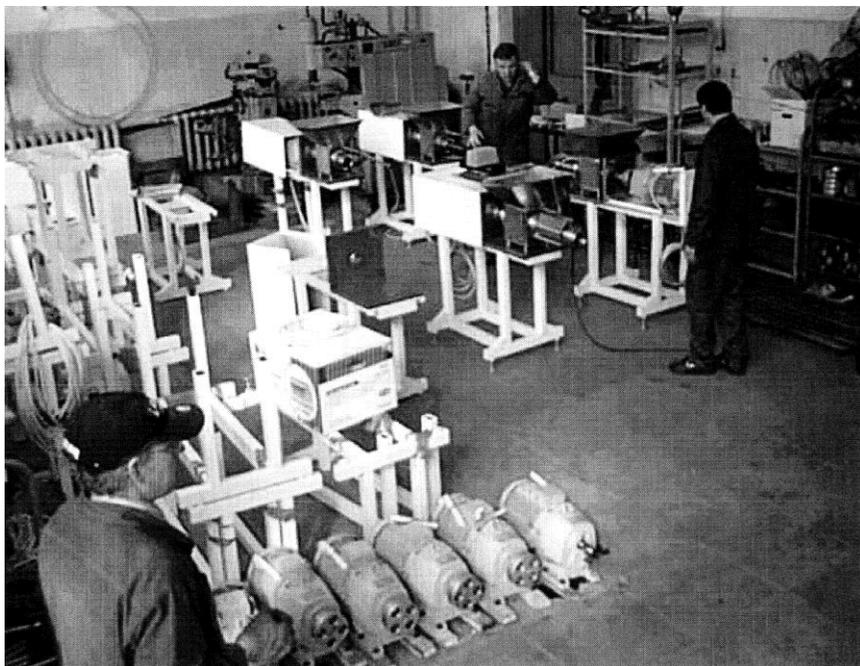
Производительность волчка при обвалке тушек птицы, кг/ч 500÷800

Диаметр гильзы, мм 160

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ КО ВСЕМ МОДИФИКАЦИЯМ ПРЕССОВ СЕРИИ УНИКОН (ПОСТАВКА, РЕМОНТ, ВОССТАНОВЛЕНИЕ СТЕЛЛИТОМ)

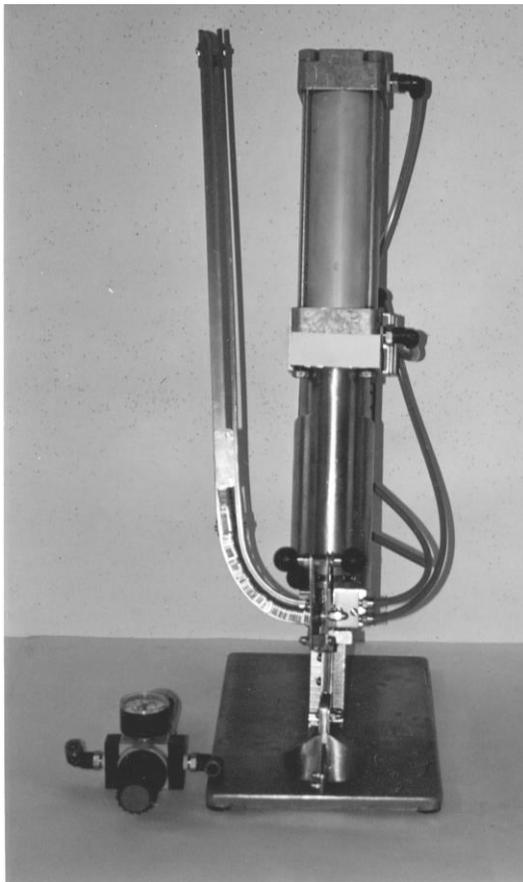


УЧАСТОК СБОРКИ ПРЕССОВ СЕРИИ УНИКОН



ДРУГОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ГЛУБОКОЙ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА ПТИЦЫ

КЛИПСАТОР ПНЕВМАТИЧЕСКИЙ МАРКИ КПУ-1



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Производительность, клипс/ми до 35

Габаритные размеры, мм 320 x 200x 590

Масса, кг 20

КЛИПСАТОР НАСТОЛЬНЫЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ МАРКИ КМУ-1



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

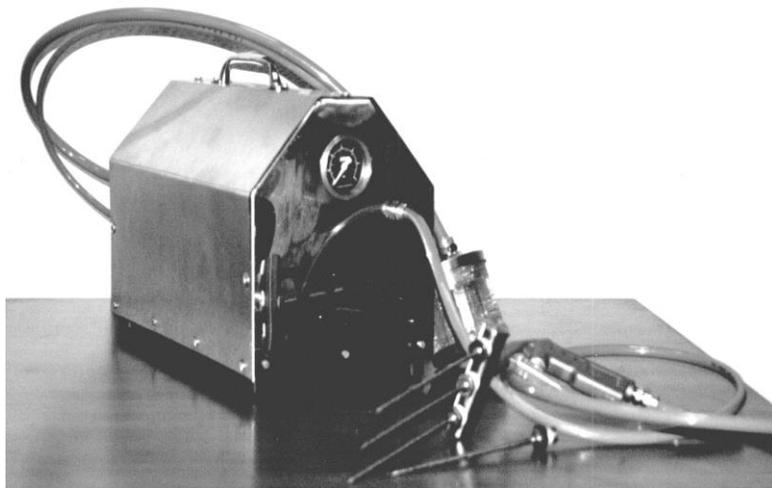
Производительность, клипс/мин до 35

Габаритные размеры, мм 360 x 180 x 615

Масса, кг 9,4

Усилие воздействия на рукоятку, кг 5÷7

ИНЪЕКТОР ПОСОЛОЧНЫЙ ИП-1



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Производительность 1,5-3,0 л/мин

Установленная мощность, кВт 1,1

Потребляемая мощность, кВт 0,35

Масса, кг 8,0

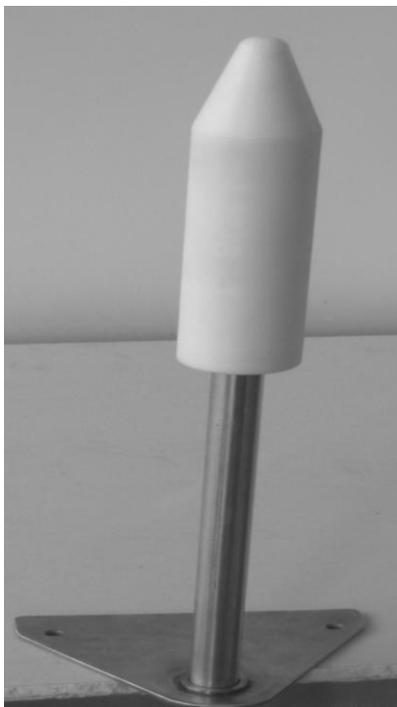
Габаритные размеры, мм 400 х 200 х 235

Давление впрыска 3 кгс/см²

циркуляции 4 кг/см²

Рабочая среда – солевой раствор плотностью не более 1350 кг/м³

УСТРОЙСТВО ДЛЯ РУЧНОЙ РАЗДЕЛКИ ТУШЕК ПТИЦЫ (КОНУС)



ПРЕДНАЗНАЧЕНО для ручной разделки тушек птицы на части и выделения филе.

ИСПОЛЬЗУЕТСЯ в цехах производства полуфабрикатов и колбасных изделий из мяса птицы предприятий птицеперерабатывающей промышленности, фермерских хозяйств, предприятий общественного питания.

СОСТОИТ из стержня с конической насадкой, кронштейна для крепления к рабочей поверхности и винта регулировки по высоте.

ПОЗВОЛЯЕТ облегчить ручную разделку птицы всех видов и различной массы.

СПОСОБСТВУЕТ увеличению производительности труда при ручной разделке тушек птицы. Устройство компактно, малогабаритно, масса - 3,5 кг

ЭКСПЛУАТИРУЕТСЯ в помещениях при температуре окружающей среды 10-12° С и относительной влажности воздуха 80-95%

**ЭКСПОЗИЦИЯ ВНИИП НА ВЫСТАВКЕ
« КУРИНЫЙ КОРОЛЬ» С ПРЕССОМ УНИКОН-400**



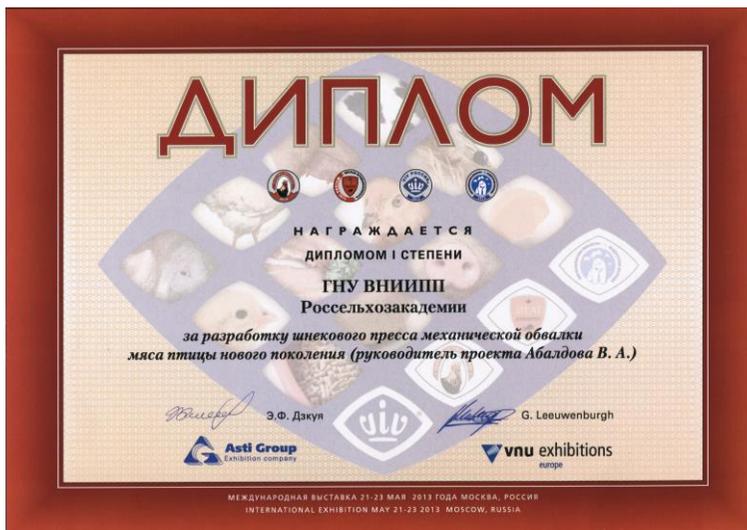
**ЭКСПОЗИЦИЯ ВНИИП С ПРЕССОМ УНИКОН-800
НА ВЫСТАВКЕ «МЯСНАЯ ИНДУСТРИЯ» 2008г**



**НАГРАДА ЗА УЧАСТИЕ ВО II МЕЖДУНАРОДНОЙ ВЫСТАВКЕ
«ИННОВАЦИИ-99.ТЕХНОЛОГИИ ЖИВЫХ СИСТЕМ»**



**НАГРАДА ЗА УЧАСТИЕ В МЕЖДУНАРОДНОЙ ВЫСТАВКЕ
VIV-Russia 2013**



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2541406

**СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА МЯСА МЕХАНИЧЕСКОЙ
ОБВАЛКИ РАЗНОГО КАЧЕСТВА И УСТРОЙСТВО ДЛЯ
ЕГО ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ**

Патентообладатель(ли): *Государственное научное учреждение
Всероссийский научно-исследовательский институт
птицеперерабатывающей промышленности Россельхозакадемии
(ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии) (RU)*

Автор(ы): *см. на обороте*

Заявка № 2013141272

Приоритет изобретения **10 сентября 2013 г.**

Зарегистрировано в Государственном реестре
изобретений Российской Федерации **29 декабря 2014 г.**

Срок действия патента истекает **10 сентября 2033 г.**

*Врио руководителя Федеральной службы
по интеллектуальной собственности*

Л.Л. Кирий

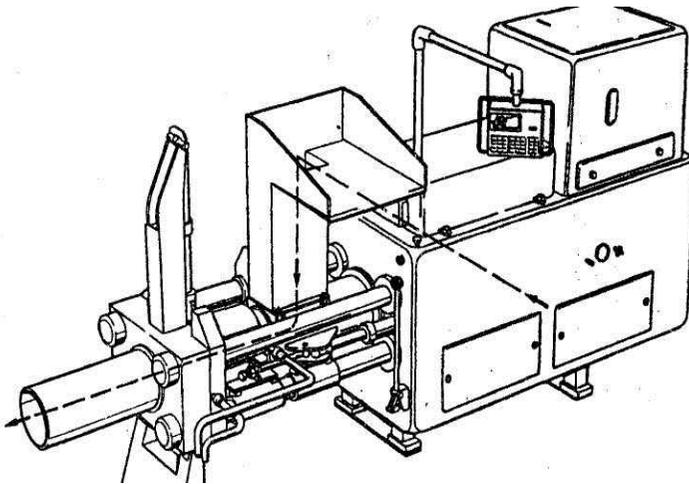


**Книга «Мясо птицы механической обвалки» В.А. Гоноцкий,
Л.П.Федина, СИ. Хвыля, Ю.Н. Красюков, В.А. Абалдова**

В данной книге приведены материалы по составу мяса птицы и отдельных анатомических частей тушек птицы. Показана высокая биологическая ценность этого сырья. Обосновано рациональное использование мяса птицы при производстве полуфабрикатов, готовых изделий и целесообразность комплексной переработки мяса птицы с включением в технологический цикл процесса механической обвалки. Приведены материалы, характеризующие свойства мяса птицы механической обвалки, рассмотрены факторы, влияющие на качество мяса птицы механической обвалки, обоснованы технологические параметры производства и использования мяса птицы механической обвалки.

Приведена техническая характеристика оборудования для механической обвалки отечественного и зарубежного производства.

По вопросам приобретения книги просьба обращаться к Абалдовой Валентине Антоновне по телефону: (495) 944 65 03.



**Разработки института. Оборудование для механической обвалки
мяса птицы, клипсаторы, инъекторы. - Ржавки: 2016. - 24 с.**

141552, Московская область,
Солнечногорский район, пос. Ржавки
Подп. в печать 28.12.15
Формат 60x88/16
Печ. л. 1,5
Тираж 150 экз.
Заказ № 187
Отпечатано КМБ ВНИИПП