

Год издания 3

Fleisch wirtschaft International

Россия

Журнал для мясоперерабатывающих предприятий и научных учреждений



АгроПродМаш представит новые автоматизированные линии

Технология

Многообразные возможности разработки продуктов

2 / 2010

Главная Тема

**Рогов: Перспективная
модель развития сектора**

Потребление Мяса

**Спрос на дешевое мясо в
развивающихся странах**

Упаковка

**Пути повышения срока
хранения и качества**

Рынок Мяса

**Рост мясной промыш-
ленности в Казахстане**

Исследования и Разработки

**Изменение белков
свинины в различном
термическом состоянии**



Совершенствование конвейерных лент

Следующий этап в развитии конвейерных лент: достижения в технологии пищевых конвейеров

История развития транспортерных лент показывает, какие препятствия были преодолены промышленностью и какой длинный путь был проделан инженерами со времен использования простых поливинилхлоридных (ПВХ) лент.

Сандра Мильнер

Многослойные ПВХ ленты были революцией в производстве конвейерных лент. Они широко применялись в транспортировке продуктов от одной рабочей станции к другой. Главной проблемой этих лент было и остается впитывание жидкости в тканевые слои, которое ведет к их расслоению, а также к износу и ворсистости.

Волокна тканевых слоев попадают в продукты, резко снижая уровень гигиены.

Расслоение и износ тканевых слоев напрямую влияли на срок службы ленты и на уровень гигиены как технологических линий так и производимых изделий. В течение короткого времени стало очевидным, что такие ленты не идеальны и требуют доработок. Было ясно, что необходимо другое решение.

Новый материал помог решить проблемы

Настало время однородных лент, полученных экструзией термопластичных эластомеров (ТРЕ). Эти ленты очень хорошо зарекомендовали себя на производстве, т.к. у них не было расслоений, износа и ворсистости тканевых слоев, а также их легко было мыть. В частности, пищевая промышленность была впечатлена низким уровнем бактерий, высокой степенью гигиены и гораздо большим сроком службы этих лент.

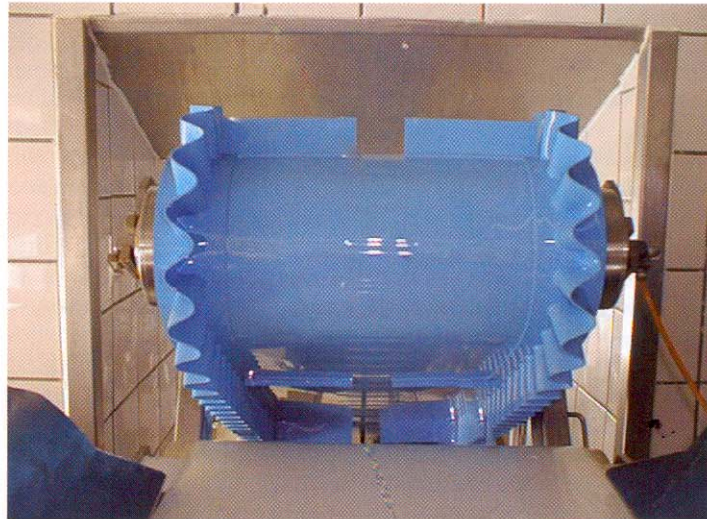


Рис. 1: Лента с толкателями и гофробортами – лучше других подходит для мест с очень высоким уровнем гигиены

Сразу стало очевидным, что это приведет к позитивному эффекту на качественный уровень пищевых продуктов и на рентабельность производства в связи с увеличением срока годности производимых продуктов. Лучшие материалы в сочетании с огромным опытом в технологии экструзии позволили "Volta Belting Technology" создать транспортерную ленту, которая сочетает в себя высокую стойкость к порезам и истиранию со стойкостью к маслам и химикалиям и низкой гигроскопичностью. Гораздо более передовая лента была создана – и промышленность двинулась в правильном направлении.

Другим вариантом, представленным на рынке, была модульная конвейерная лента. Эта лента удобна тем, что может быть установлена на поворотных секциях конвейеров. Специально спроектированное строение модулей создает принудительный привод, который предотвращает проскальзывание и удлинение ленты, а также ее сбег.

В то же время модульная лента обладает рядом существенных недостат-

ков. Ее очень трудно мыть – для этого она должна отмачивать длительное время в растворах дорогостоящих и вредных химикалий. В результате мы сталкиваемся с простоями, уменьшающими время производства продукции. Для дезинфекции модульных лент используется огромное количество воды, что приводит к большим затратам на воду и на ее очистку после процесса дезинфекции. В наши дни, когда на первый план выходит гигиена, снижение текущих расходов и защита окружающей среды, модульные ленты уже не оправды-

вают возлагавшихся на них надежд и санитария становится очень дорогой составляющей в себестоимости конечного продукта.

Удовлетворение потребностей клиентов

В конечном итоге огромный шаг вперед был сделан, когда наши инженеры собрали все лучшие качества существующих лент воедино и скомбинировали их в полностью экструдированную однородную конвейерную ленту с принудительным приводом.

Диапазон лент с принудительным приводом оставляет мало места для усовершенствования. Эти ленты повсеместно являются лучшим вы-

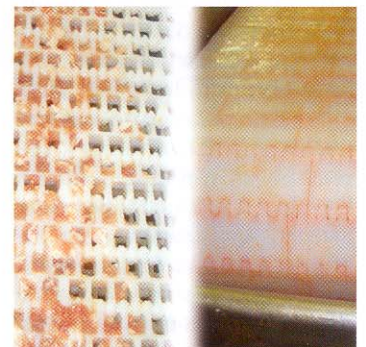


Рис. 2: Модульные ленты тяжело мыть, что ведет к высокому уровню бактериальной загрязненности



Рис. 3: SuperDrive – новое поколение конвейерных лент

бором там, где контроль за гигиеной и эффективность существенно необходимы. Отличительная черта их дизайна — комбинация принудительного привода с отменным качеством, приводящая к повышению санитарных стандартов и производительности.

Сейчас можно положиться на плавный ход лент с принудительным приводом. Они не требуют сильного натяжения, что ведет к уменьшению внутренних напряжений и как следствие к увеличению срока службы и уменьшению текущих затрат. Строеие лент "Superdrive" включает в себя интегрированные зубья, являющиеся направляющими, которые предотвращают сбег ленты, а также ее удлинение.

Ленты с принудительным приводом позволяют существенно снизить время перехода с одной продукции на другую, что ведет к гибкости производства. Впечатляющие характеристики вкупе со значительной экономией воды и улучшением уровня гигиены свидетельствуют о появлении передовой технологии в транспортировке продуктов питания.

На данный момент мы можем утверждать что этот современный продукт безусловно стал лидером в условиях, когда целью является улучшение санитарии, качества выпускаемой продукции и уменьшение эксплуатационных расходов.

Адрес автора

Sandra Milner, Volta Belting Technology Ltd., P.O. Box 6346, Karmiel, 21651, Израиль; sales@voltabelting.com

Сандра Мильнер работает в фирме Volta Belting Technology с 1999 г. в сфере новых технологий и координации интернациональных связей.



Baader

Баадерование – повышение эффективности

Фирма Баадер, основанная 90 лет назад в Любеке, Германия — всемирно известный производитель и поставщик высококачественного оборудования для пищевой промышленности. Производимые ею в течение 40 лет мягкие сепараторы, имеющие широкий



Выпускаемые фирмой сепараторы «Баадер 605» хорошо зарекомендовали себя во всём мире

диапазон применения. Многочисленные мясоперерабатывающие предприятия России, Украины, Беларуси, Казахстана, Армении подтверждают, что применение мягких сепараторов фирмы Баадер — машин для жиловки мяса обеспечивает увеличение выходов мяса высокого сорта, снижение себестоимости высококачественных колбасных изделий при их гарантированном высоком качестве (без костных включений, хрящей и жил). Недавно фирма улучшила прижимную систему, разработав и запатентовав цепную систему поддержки ленты, которая при растущем давлении активно поддерживает мяльную ленту, снижая трение. Эта система значительно снижает механические нагрузки в машине, а также воздействие на продукт и обеспечивает существенное увеличение срока службы мяльной ленты, улучшение затягивания, увеличение выхода, снижение потерь и нагрева продукта. Предлагаемая альтернативно для машин Баадер 605 и Баадер 607 сенсорная панель дает возможность

сохранять до 19 различных воспроизводимых программ при переработке определенного продукта для автоматического их воспроизводства при его повторной переработке, а также даёт возможность организовать обмен информацией между дистанционным компьютером и машиной. Сепараторы фирмы Баадер также успешно применяются для дообвалки птицы. Одна из новейших разработок — пневматический толкатель для Баадер 605 и 607. Этот толкатель применяется для переработки целых тушек суповых кур или каркасов без предварительного измельче-

ния. Для мяса Баадер характерно очень низкое содержание кальция (не более 100 миллиграммов кальция на 100 грамм продукта), крайне невысокое повышение температуры при переработке — макс. 1°C и очень хорошая структура мяса — зернистый мясной фарш, выраженной волокнистой структурой, высокими функциональными свойствами, высокой водосвязывающей способностью. Сепараторы Баадер сконструированы в соответствии с новейшими стандартами гигиены и безопасности, принятыми в данной области.

www.baader.com

Treif

Нарезка глубокозамороженных продуктов с костью

Машина для порционной нарезки Dragon фирмы Treif (Оберлар, Германия) специально разработана для нарезки продуктов глубокой заморозки до -20°C (например, для нарезки шприцованных продуктов), говяжьих и телячьих отбивных, ростбифов и ресторанных ростбифов из заднепоясничной части, а также «клубных» бифштеков из говяжьего сырья. Машина разработана, от захватного крюка до циркулярного ножа, для нарезки исключительно твердых продуктов. Dragon также гарантирует надёжность тех-

нологического процесса, ровный срез почти без следов костных осколков. Кроме того машина нарезает и полурозмороженные продукты, которые должны быть вновь подвергнуты глубокой заморозке. По сравнению с костепилкой при нарезке данной машиной до 70% меньше отходов, а также более высокий уровень безопасности. Применение в машине циркулярного ножа, разработанного на базе достижений современной технологии, позволяет производить более чистый срез. Для достижения точной нарезки без косых срезов требуется надежное удержание продукта в процессе нарезки. В результате этого — стабильная толщина ломтика даже при очень твердых продуктах. Непосредственно перед процессом нарезки пневмозахват фиксирует замороженный продукт, чтобы достигалась только первоклассная нарезка и без косых срезов, обеспечивая при этом высокий выход продукта.

www.treif.com



В машине применяется циркулярный нож, разработанный на основе достижений современной технологии.