

предприятие рассчитано на производство 20 тонн кормовой муки и 8 тонн технического жира в сутки.

Предприятие использует сырье, произведенное на свинокомплексах «АгроПромкомплектация» в Курской области. На комплексе в установлена высокотехнологичная линия вакуумной упаковки крупного куска мяса.

Линия вакуумной упаковки охлажденного мяса обеспечивает максимальный уровень автоматизации упаковочного процесса и гарантирует высокий срок хранения охлажденного мяса (до 3-х — 4-х недель). Применение данного оборудования позволяет также снизить себестоимость продукции.

Технологический процесс выглядит следующим образом. Из отделения обвалки мясо поступает к упаковочной машине, которая сама изготавливает пакет в зависимости от размера куска. Это позволяет отказаться от дорогостоящих готовых упаковочных пакетов. Далее в вакуумной камере, происходит откачивание воздуха из пакета с последующей его запайкой. Автоматически упакованная продукция поступает в термоусадочный танк, где под действием высокой температуры происходит усадка упаковки и ей придается красивый товарный вид. Следующая машина удаляет влагу с поверхности упаковки. Уже упакованная продукция проходит через металлодетектор (дополнительный контроль качества, позволяющий исключить даже вероятность наличия мельчайших металлических предметов в мясе), автоматически взвешивается и маркируется, после чего укладчиками помещается в транспортировочные короба.

«Большая часть операций автоматизированы, что минимизирует ручной труд — на линии задействованы 5 работников. Все это позволяет снизить производственные затраты и одновременно повысить скорость всей технологической цепочки», — прокомментировал инженер по сервису технологического оборудования ООО «АПК-Линец» Игорь Савосин.

Буферный динамический

