

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ Technology of production of meat delicacies

Е. Р. Жилина, студент

Н. Л. Лопаева, кандидат биологических наук, доцент
Уральский государственный аграрный университет
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: **О. В. Горелик**, доктор сельскохозяйственных наук, профессор

Аннотация

Представлены особенности производства мясных деликатесов в АО комбинат пищевой «Хороший вкус», где используется на данный момент только технология производства варено-копченых деликатесов, в частности копчено-вареного бекона «по-английски». Предложены рекомендации по совершенствованию технологии производства мясных деликатесов.

Ключевые слова: технология производства, бекон, АО комбинат пищевой «Хороший вкус».

Summary

The features of the production of meat delicacies at the JSC Food Plant "Khoroshiy Vkus" are presented, where at the moment only the technology for the production of boiled-smoked delicacies is used, in particular, smoked-boiled bacon "in English". Recommendations are proposed for improving the technology for the production of deli meats.

Keywords: production technology, bacon, JSC Food Plant "Good Taste".

Мясные деликатесы являются важными составляющими нашего питания – они включают варено-копченые, копчено-вареные и сырокопченые ветчину, грудинку, бекон и другие виды деликатесов. Многие комбинаты и цеха, занимающиеся переработкой мяса, имеют в спектре своей деятельности подобные современные деликатесные продукты, которые пользуются большим спросом среди потребителей.

АО Комбинат пищевой «Хороший вкус» производит широкий ассортимент продукции, в том числе 4 позиции мясных деликатесов:

– деликатес к/в бекон по-английски: вес 350 г., копчено-вареная, срок годности 30 суток, условия хранения от 0 до +6°C;

– лопатка к/в: вес 350 г., копчено-вареная, срок годности 30 суток, условия хранения от 0 до +6°C;

– грудинка в/к: вес 350 г., варено-копченный, срок годности 45 суток, условия хранения: от 0 до +6°C;

– щековина весовая в/к: вес 350 г., варено-копченный, срок годности 45 суток, условия хранения от 0 до +6°C.

Все мясные деликатесы кусковые (рис.1).



Рис. 1. Ассортимент мясных деликатесов АО комбинат пищевой «Хороший вкус»

Высокое качество производимых продуктов можно получить при наличии необходимого технологического оборудования, а именно – камер для копчения, созревания и вялки, являющихся незаменимыми в приготовлении продукции. Различают термокамеры коптильные универсальные, термодымовые камеры, созревания и вялки, интенсивного охлаждения.

Специалисты АО комбинат пищевой «Хороший вкус» продукцию коптит в универсальной термокамере REICH AIRMASTER® UK, модель 1200 немецкого производства с характеристиками:

- 1 тележка;
- 1210x1830x2805;
- вместимость 80 кг;
- оборот за рабочий день 3 раза;
- мощность нагрева 14 кВт/ч.

Для приготовления 10 тонн мясных деликатесов производственные показатели составят: объем 10 тонн;

- $10000/80=125$ раз загрузки термокамеры;
- $125/3=41,67=42$ рабочих дня работы термокамеры;
- $14 \times 8 \times 42=4704$ кВт электроэнергии.

Данные показатели можно улучшить, если усовершенствовать технологию производства путем установки более производительного оборудования. Тем более в связи с ориентиром государства на импортозамещение продукции, необходимо будет удовлетворять спрос большего числа потребителей, а для этого необходимо:

- увеличить объемы производства (в т.ч. за счет дооснащения производственного цеха дополнительным, более производительным оборудованием);
- расширить ассортимент продукции;
- повысить удобство потребления (в т.ч. путем внедрения нарезки готовой продукции с автоматической вакуумной упаковкой).

В целях увеличения объема производства предлагается установить более производительное оборудование Mauting UKM Central модели 2104 чешского производства со следующими характеристиками:

- 4 тележки;
- 1000x1000x2000;
- производительность за 8 ч. 2,4-3,2 тонны;
- мощность нагрева 12 кВт/ч.

Тогда для приготовления 10 тонн мясных деликатесов производственные показатели составят:

- объем 10 тонн;
- $10/2,4=4,16$ дня работы термокамеры;
- $12 \times 8 \times 4,16=399,4$ кВт электроэнергии.

Таким образом, один и тот же объем продукции Mauting UKM Central модели 2104 сможет приготовить быстрее и менее затратно по электроэнергии, чем REICH AIRMASTER. Поэтому дооснащение производственного цеха АО Комбинат пищевой «Хороший вкус» новой коптильной камерой является экономически обоснованным.

В целях расширения ассортимента, а также повышения удобства потребления мясных деликатесов, предлагается дооснастить производство оборудованием для нарезки мясных деликатесов на слайсы с последующей упаковкой. В результате получим готовый продукт более дорогой по цене и более удобный для потребления.

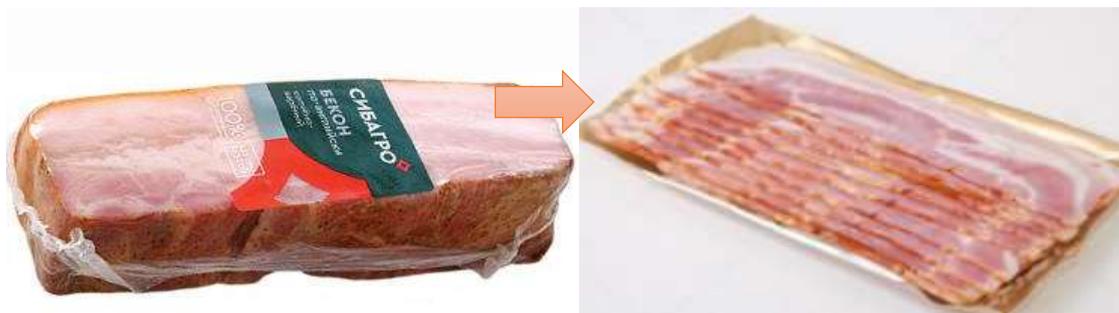


Рис. 2. Внедрение технологии нарезки готового продукта АО комбинат пищевой «Хороший вкус»

Предлагается дооснастить производство оборудованием для порционной нарезки бекона LION bacon TREIF. Основные достоинства данного оборудования можно свести к следующему:

- горизонтальная камера позволяет оптически приятную укладку нарезанного продукта;
- конструкцией машины предусмотрено, что продукты могут укладываться также друг на друга и нарезаться в таком положении;
- ломтики могут укладываться беспрерывно веерообразно;
- с помощью захвата можно удерживать продукты длиной до 270 мм;
- четкий рисунок на срезе и равномерная толщина ломтиков: благодаря DVS (динамичная система подачи), серийное производство, можно, несмотря на непрерывную подачу продукта, резать в тактовом режиме. Без системы DVS могут появляться клиновидные ломтики;
- горизонтальная камера создает возможность для поступления ломтей непосредственно на транспортер;

– функция распределение остатка заботиться о том, чтобы продукт до остатка, разрезался одинаковыми по толщине ломтиками. Последний, остается как целый ломтик.

LION FB басон имеет следующие технические характеристики:

- длина отрезки 0,5-70 мм
- макс. число нарезок 300/мин.;
- сечение вкладывания 270x108 мм;
- макс. длина вкладки 620мм;
- габаритные размеры корпуса 2690 x 1150 x 1550 мм;
- потребляемая мощность 3,3кВт.

–



Рис. 3. Технологическое оборудование для нарезки мясных деликатесов

Сегодня такое оборудование внедряется на новых площадках многих мясоперерабатывающих предприятий. Главным преимуществом данного оборудования является универсальность, возможность индивидуальной настройки температуры, влажности, времени и интенсивности обработки продукции. При любых режимах работы остается неизменной равномерность распределения дыма, благодаря чему соблюдаются необходимые вкусовые параметры и качество продуктов.

В целом, внедрение в технологический процесс по производству мясных деликатесов более производительного оборудования для копчения, а также оборудования для порционной нарезки, позволит АО комбинат пищевой «Хороший вкус» расширить объемы производства мясных деликатесов и сделать их более удобными для потребления.

Библиографический список

1. Коптильные камеры УКМ Central (с центральным вентилятором), Mauting (Чехия) [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://okant.ru/catalog/koptilnye-kamery-termokamery/mauting-ukm-central/>.

2. Оборудование для порционной нарезки бекона LION bacon TREIF [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://gk-nhl.ru/equipment/dlya-myasopererabotki/proizvodstvo-naturalnykh-polufabrikatov/narezka-myasa-portsionnaya/lion-bacon/>.
3. REICH AIRMASTER [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://reich-germany.ru/product/reich-airmaster-ukq-fish/>.
4. Комбинат пищевой «Хороший вкус» [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://www.dk.ru/wiki/kombinat-pishchevoy-khoroshiy-vkus>.
5. Комбинат пищевой «Хороший вкус» [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://sibagrogroup.ru/catalog/>.