

Докладчик: студент гр. 41 МБ Рябинский Алексей "Мелитопольский Мясокомбинат" является крупнейшим производителем мяса свинины и колбасных изделий на территории Украины.

Ассортимент выпускаемой продукции очень многообразен и состоит из таких групп колбасных изделий:

- - вареные колбасные изделия 40 наименований;
- - сосиски, сардельки 25 наименований;
- полукопченые колбасы 30 наименований;
- варенокопченые колбасы 8 наименований;
- деликатесы более 60 наименований;
- сырокопченые и сыровяленые колбасы 30 наименований;
- ливерные и паштетные колбасы 12 наименований;
- мясные полуфабрикаты 30 наименований;
- изделия из рыбы 15 наименований;

Производственный потенциал <u>ПАО</u> "Мелитопольский мясокомбинат":

- мясожировой цех мощностью 120 тн/смену;
- мясоперерабатывающий цех мощностью 30 тн/ смену;
- цех по производству сырокопченых и сыровяленых колбас – 7 тн/ смену;
- консервный цех 20 туб /смену;
- рыбное отделение 25 тн /месяц;
- мельница -300 тн/месяц;
- цех по производству яичного порошка 60 тн /м-ц;
- комплекс по выращиванию свиней 40000 голов товарного откорма в год.

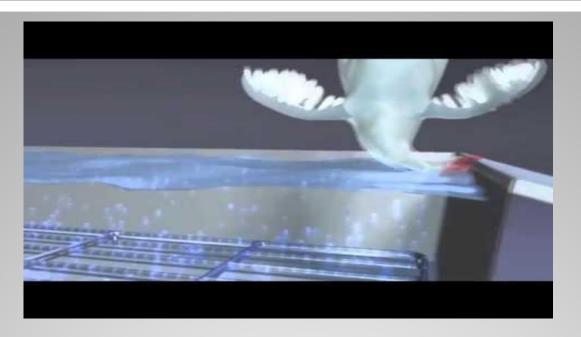
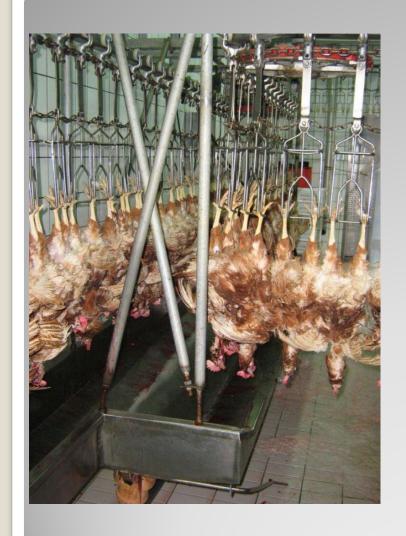


Рисунок 1.- схема машины для електрооглушения птицы Для обездвиживания птицу перед убоем оглушают. При последующем убое обездвиженную птицу можно точно зафиксировать в определенном положении в направляющих машины для убоя птицы и тем самым обеспечить точность выполнения разреза кровеносных сосудов, что, в свою очередь, влияет на эффективность последующей обработки птицы.



обескровливание птицы проводят наружным способом в машине для убоя с помощью дисковых ножей. Обескровливание тушек и сбор крови происходит в ванне, после чего тушки направляются в ванну для тепловой обработки



Рисунок 3- Ванна для тепловой обработки туш птицы Ванна состоит из секций, внутри каждой смонтирован ороситель, а воду в них подогревают острым паром.



Рисунок 4- машина для удаления оперения машины для удаления оперения оснащенную **ДИСКОВЫМИ** рядами резиновыми пальцами. Каждый дисковый ряд автономно регулируется по высоте, ширине углу поворота своей относительно продольной При оси. обработке тушек в эти машины непрерывно подается горячая вода температурой до 45 °C. При необходимости оставшееся мелкое оперение и пух удаляют вручную, автоматически опаливают и обмывают водой. холодной



Особенностью машины для отделения голов является наличие специальных рабочих органов, исключающих повреждение крыльев и обеспечивающих отделение голов независимо от размеров тушек. Машина для отделения ног может устанавливаться как на поворотном участке конвейера, так и на прямом. Съемник отрезанных ног имитирует движение рук оператора. Здесь же установлено устройство для сброса лапок и устройство для мойки подвесок.



После этого тушки перевешивают на конвейер потрошения, где из них извлекаются внутренности, после чего тушки подводятся к транспортеру для разбора потрохов и подвергаются электроклеймению на аппарате На транспортере производится контроль качества потрошения Далее тушки попадают на конвейер охлаждения Охлажденные контактным способом тушки направляются на упаковку.

Заключение

Убой куриц – это сложный процесс, который состоит из множества этапов. Все его этапы должны выполняться правильно, так как от этого зависит качество мяса. Любая ошибка, допущенная во время подготовки к убою и во время непосредственного убоя, может стать причиной серьезных финансовых убытков. Именно поэтому к данному процессу нужно отнестись с максимальной ответственностью.