



«Мелитопольский мясокомбинат»

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 ПАО “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 электрооглушения 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 с резиновыми пальцами. Каждый дисковый ряд автономно регулируется по высоте, ширине и углу поворота относительно своей продольной оси. При обработке тушек в эти машины непрерывно подается горячая вода температурой до 45 °С. При необходимости оставшееся мелкое оперение и пух удаляют вручную, автоматически опаливают и обмывают холодной водой.



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. Съёмник 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.