

АМЕРИКАНСКИЙ ПОДХОД К УБОЮ И ПЕРЕРАБОТКЕ БРОЙЛЕРОВ

М. А. Помадчин, генеральный директор ООО «Прайм Эквипмент Групп»

В статье рассмотрены особенности американской технологии убоя и переработки птицы и дан обзор оборудования для индустриальной переработки домашней птицы (бройлеров).

Так сложилось, что с 80-х гг. прошлого столетия именно европейские, а не американские технологии и оборудование прочно утвердились практически на всех участках птицефабрик России и стран СНГ, начиная с инкубации и выращивания птицы и заканчивая ее убоем и переработкой. Это и неудивительно – Европа намного ближе к России, и у регионов имеются давние экономические связи.

Производители оборудования из США сравнительно недавно обратили внимание на Россию, и теперь американцам приходится преодолевать целый ряд стереотипов в сфере птицепереработки, выработанных европейцами за последние 30 лет.

Что известно сегодня у нас в стране об американской культуре убоя и переработки домашней птицы? В двух словах: много ручного труда и водяное охлаждение. А Европа, наоборот, впереди планеты всей в автоматизации производства и воздушном охлаждении тушек птицы.

При этом не надо забывать, что общее количество птицы, перерабатываемое в США, гораздо выше, чем в Европе. К примеру, неофициальная куриная мировая столица находится в городе Гейнсвиле (рядом с Атлантой), где в течение рабочего дня перерабатывают до 3,5 млн тушек – поистине американский масштаб! Поэтому американский способ переработки птицы заслуживает внимания.

О разных способах охлаждения (воздушное, водяное) много гово-

рить не будем – это извечный спор между странами, в которых вода в дефиците, с теми, где она в избытке. Очень отличается также американский подход к убою, потрошению и разделке.

ОСНОВНЫЕ АМЕРИКАНСКИЕ ПРИНЦИПЫ:

1. Собрать лучшее, сочетая преимущества различных производителей оборудования.

2. Использовать в производственном процессе самое простое и надежное оборудование и технологические приемы.

3. Добиться максимального выхода мяса с тушки.

Американские переработчики птицы не боятся экспериментировать и использовать оборудование различных производителей в пределах одной линии и даже отделения. К примеру, в убойном отделении может быть установлен огушитель и киллер фирмы SIMMONS (используются практически на всех птицеперерабатывающих заводах США), а шпарители или машины обесперивания – фирм MEYN, STORK, LINCO. Основной принцип подбора: чтобы все работало хорошо.

Киллер SIMMONS позволяет перерезать сразу две вены и две артерии без отрезания головы, что позволяет сократить время кровостока в 1,5 раза и обеспечивает наиболее полное стекание крови (рис. 1). В США резка этой машины признана халявной.

Охлаждение и сортировка в Америке практически не отличаются от

Ключевые слова: переработка бройлеров, птицефабрика, потрошение, убой птицы.

европейских, правда, там популярен визуальный контроль качества тушек.

Основная разница между американским и европейским подходом к переработке птицы прослеживается в разделке. Одна из основных причин – масса тушки. В Штатах масса потрошеного бройлера составляет 3–5 кг. Выход мяса при этом в среднем на 2,5 % выше, чем при использовании европейской автоматической разделки. Труд в Америке дешевле, чем в Европе, а птица крупнее. Чтобы посчитать дополнительную прибыль от большего выхода, примем объем убоя на заводе средней мощности до 500 тыс. тушек в день. Масса одной тушки не менее 3 кг, и с каждой тушки дополнительный выход мяса 2,5 %. В году 300 рабочих дней. При средней стоимости мяса 2 долл. за 1 кг сумма дополнительной прибыли составит 22 млн долл. Даже



Рис. 1. Киллер SIMMONS



Рис. 2. Разделка на машине ILBD

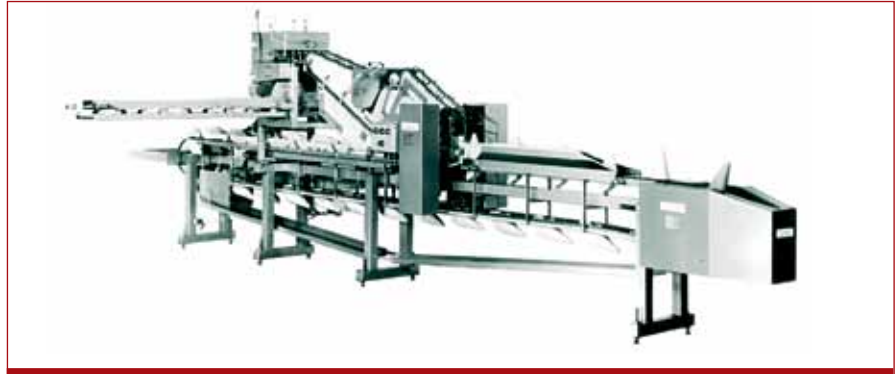


Рис. 3. Машина ILBD для обвалки грудки

если из этой суммы вычесть расходы на заработную плату, то все равно прибыль будет значительная.

Разница же в подходе к разделке заключается в следующем.

У американцев тушка делится поперек: на верхнюю (с крыльями) и нижнюю половины. Верхняя половина поступает либо на **процессор грудки ВР-1**, где отделяются крылья и грудка, либо на **машину ILBD для обвалки грудки** (признанную в США лучшей), где после предварительного надреза крыльев (вручную) отделяются оба крыла, малое и большое филе, кожа и каркас (рис. 2, 3).

Нижняя половина тушки поступает на перевесчик и процессор окороков, который может работать и как сплиттер (разделять полутушку на четвертины), и как процессор окороков, включая сепаратор бедра и голени (рис. 4). Иными словами, из полутушки на этом этапе получается либо анатомический окорочок, либо бедро и голень (одновременно можно получать окорочок и раздельно бедро с голенью).

Удобство американской разделки заключается в том, что производственные линии разделки там гораздо

более компактные и гибкие, чем европейские. Длина их не менее 9 м, а ширина не менее 2 м. Поток продукции можно развести в различные помещения, и даже возможно разместить машины одну под другой (если позволяет высота потолков производственного помещения).

Американская линия может быть адаптирована и вписана в уже существующие помещения и способна работать с подвесными линиями различных производителей: MEYN, STORK, LINCO и др.

Конечно, скептики могут возражать, что такое решение является не автоматизацией, а только лишь ме-

Есть и еще один аргумент в пользу американской технологии. В Европе птица калиброванная, с разбросом по массе не более 0,5 кг, а в России разница в массе тушек до 1,5 кг – это обычное дело даже внутри одной партии. При такой разнице никакая автоматическая линия не справится с разделкой, будет много производственного брака.

Американцы большое внимание уделяют выделению филе, снятию кожи, гидрообвалке (такое мясо затем идет на глубокую переработку), порционной нарезке (стрипсы, кубики), сегментации крыла (куриные крылья разделяются по суставам).

Основная разница между американским и европейским подходом к переработке птицы прослеживается в разделке.

ханизацией или полуавтоматизацией процесса разделки. Но не надо забывать, что самое главное в этом решении – более высокий выход мяса. Дополнительные 2,5 % выхода приносят за год миллионы долларов прибыли.

Все эти операции можно механизировать с помощью оборудования Prime (рис. 5).

Оборудование Prime широко используется в компаниях TYSON и Cargill (крупнейшие в США и в мире переработчики птицы).

Американский подход вполне применим к российским реалиям. Главное, не бояться экспериментировать и помнить, что американское оборудование в среднем на 20 – 30 % дешевле европейских аналогов, а также надежнее и проще в обслуживании. ●

Prime Equipment Group

125445, Москва,

ул. Смольная, 24А,

тел.: +7 (495) 685-95-64,

www.primeequipmentgroup.com



Рис. 4. Процессор окороков



Рис. 5. Машина для снятия шкурки. Применяются пальцевые валы или лопасти вместо лезвий