

ИДЕАЛЬНАЯ УПАКОВКА ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ МЯСНОГО ВКУСА ГОТОВЫХ БЛЮД

Рынок готовых мясных блюд находится в стадии эксперимента: сегодня потребитель требует от пельменей, гуляша или котлет в соусе не только вкуса и безопасности, но и безупречного товарного вида. Производитель сталкивается с дилеммой: ручная фасовка губительна для масштаба производства и безопасной микробиологии, а неадаптированная автоматика может испортить продукт, превратив сочный гуляш в кашу, а цельные куски мяса – в фарш. Задача автоматизации фасовки превращается в инженерную головоломку, где на кону – сохранение той самой домашней эстетики, за которую покупатель готов платить. Как машина может заботиться о продукте? Ответ на этот вопрос стоит искать не в маркетинге, а в глубокой технологической экспертизе и машиностроительном опыте, измеряемом десятилетиями. О ключевых вызовах автоматизации финишных операций и подходах к их решению мы поговорили с **Егором Дмитриевичем Швецом**, исполнительным директором, компании «Сигнал-Пак», для которой создание оборудования для производства готовой еды стало логичным развитием 35-летнего опыта в мясной индустрии.



М. Рынок готовых к употреблению мясосодержащих блюд в последние годы стремительно растет. Егор Дмитриевич, с точки зрения машиностроителя с солидным опытом работы в пищевой индустрии, в чем состоит ключевой технологический вызов для этого нового сегмента? Почему для успешного освоения производства таких изделий недостаточно просто адаптировать какое-то оборудование и необходимо создать новое?

– Готовые блюда – это постоянно развивающийся высококонкурентный рынок, где, наряду с вкусно и качественно приготовленным блюдом (потребитель хочет всегда что-то новенькое, разнообразное... отсюда и нужда в экспериментах с рецептурами), важны оформление, а также точность и скорость дозирования и упаковки блюд. И здесь производители вынуждены что-то придумывать – как оформить, удобнее упаковать, искать пути автоматизации, изучать технологии...

На мой взгляд, дозирование и упаковка готовых блюд относятся к одним из самых важных особенностей промышленной кулинарии, а наличие надежного и универсального отечественного оборудования – это стратегический актив для любого производителя. Говоря об оборудовании, в первую очередь следует обратить внимание на дозаторы. Такой тип оборудования стоит

очень дорого, и рынок практически полностью представлен машинами зарубежных производителей.

Основываясь на многолетнем опыте работы в пищевой промышленности, я уверен, что сейчас назрела острая необходимость в принципиально новом оборудовании для дозирования и упаковки готовой еды. Имеющиеся в нашем портфеле комбинационные, шнековые или стаканчиковые дозаторы – надежные, хорошо зарекомендовавшие себя машины. Однако они не являются универсальными, а подходят лишь для изготовления определенных ассортиментных позиций. Сегодня рынок готовой еды – это обилие блюд разной консистенции, разного состава (мясо, гарнир, соус и т.д.), разной термической обработки (жарка, варка, тушение и др.) или без нее (салаты). Для дозирования большого ассортимента готовых блюд специалистами компании «Сигнал-Пак» разработаны два вида объемных дозаторов – жидкостный (ДЖ) и объемно-вакуумный (ДВО-2).

М. Расскажите подробнее про эти дозаторы. Для каких продуктов каждый из них предназначен?

– Жидкостный дозатор ДЖ (рис. 1, 2) дозирует первые блюда, а также бульоны, разнообразные маринады, соусы и другие жидкие компоненты. Благодаря широким возможностям настройки дозатор может работать



Рис. 1. Дозирование гуляша, жидкостный дозатор ДЖ



Рис. 2. Дозирование рагу на жидкостном дозаторе

и с относительно густыми составляющими: так, например, этот практичный аппарат можно применять для дозирования салатов с содержанием майонеза более 25 %. Этот дозатор, как и многое наше оборудование, имеет модульную конструкцию, что очень удобно. В одной комплектации можно, например, дозировать бульон, а при смене продукта на суповую основу выбрать подходящий клапан и заменить перемешиватель. Исполнение дозатора под горячие блюда обеспечивает фасовку первых блюд с высокой температурой.

Объемно-вакуумный дозатор ДВО, отечественных аналогов которого на рынке нет, – полностью наша разработка. Он решает проблему точной фасовки гарниров (вторых блюд в промышленной кулинарии), обеспечивая за счет системы вакуумного порционирования бережное дозирование даже таких сложных блюд, как плов, гуляш и салаты. При этом продукт не подвергается излишнему давлению, что позволяет избежать деформации нежных компонентов и сохранить его первоначальный товарный вид и аппетитность.

Машина выполнена в лучших традициях гигиенического дизайна, легко моется, разбирается, содержит минимальное количество труднодоступных мест, что сводит практически к нулю риск развития болезнетворных бактерий, сделана из высококачественных материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

Наши дозаторы идеально подходят для предприятий пищевой промышленности, занимающихся переработкой и упаковкой готовой еды в лотки и стаканы, пищевых комбинатов, фабрик-кухонь, производителей продукции в форматах Ready-to-eat, Ready-to-cook, Ready-to-heat, предприятий сектора HoReCa, предприятий мясоперерабатывающей отрасли и кейтеринговых компаний.



СИГНАЛ-ПАК
ОБОРУДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ АВТОМАТИЗАЦИЯ

ДОЗИРОВАНИЕ И УПАКОВКА ГОТОВОЙ ЕДЫ



ЛОТКИ • СТАКАНЫ • ПЛЕНКА

**ВСЁ ОБОРУДОВАНИЕ СОЗДАНО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

УПАКОВКА В ТАРУ НА ТРЕЙСИЛЕРЕ

- упаковка в лоток с применением ГМС
- обеззараживание тары
- контроль веса каждой упаковки
- утряска продукта

УПАКОВКА В ПЛЁНКУ НА ТЕРМОФОРМЕРЕ

- упаковка в плёнку с применением ГМС
- нанесение даты, этикетки

ДОЗИРОВАНИЕ ЖИДКИХ БЛЮД

- полностью автоматическое распределение доз: до 30 доз/мин
- специальное исполнение под горячие продукты
- для бункера предусмотрены функции подогрева или охлаждения, перемешивания и наполнения продуктом

ДОЗИРОВАНИЕ ГАРНИРОВ

- вес дозы от 100 до 1000 г
- до 30 циклов/мин
- автоматическая подача продукта из бункера
- набор сменных стаканов для смены диапазона дозирования



Реклама

ООО ВКП "СИГНАЛ-ПАК"

г. Екатеринбург

www.signal-pack.com

opr@signal-pack.com

Горячая линия : 8 800 555 65 76,

8 (343) 304-60-90



М. *Насколько универсальны ваши решения? Как решена проблема одновременного дозирования двойных блюд, например гуляша и картофельного пюре на гарнир? А если следом за этим блюдом надо фасовать плов? Ведь конкурентоспособность в этом сегменте требует гибкости.*

– В случае фасовки мясной составляющей и гарнира работают одновременно два дозатора. Линия состоит из одного или двух дозаторов и оборудования для подачи банки, стакана, лотка и др. Это могут быть два жидкостных дозатора, один из которых подает основу для супа, второй – бульон. Или, в случае вторых блюд, также можно применять два жидкостных дозатора – для пюре и для гуляша. Если нужно фасовать плов, то используется один дозатор, но с другими комплектующими, т.е. базовые элементы, как конструктор, собираются под разные задачи. Таким образом, дозатор ДВО автоматически фасует вторые блюда и гарниры, обеспечивая высокую скорость и точность на производстве готовой еды.

Преимущество нашей модульной конструкции как раз и заключается в быстрой переналадке дозатора под соответствующий продукт: если вместо пюре в следующем блюде на гарнир будет рассыпчатая гречка или рис, то быстрая смена необходимого модуля или комплектующих решит вопрос фасовки большого ассортимента продукции. Кстати, в конце 2025 г. мы представили наш объемно-вакуумный дозатор на конкурсе «100 лучших товаров России».

М. *Как жюри оценило оборудование? Получили ли вы награды?*

– Жюри конкурса «100 лучших товаров России» высоко оценило сочетание инновации, востребованности и качества, воплощенное в нашей разработке. Победа в номинации «Новинка» и звание лучшего товара Свердловской области стали признанием на региональном уровне, а диплом федерального этапа – подтверждением общероссийской значимости разработки. Наш дозатор ДВО (рис. 3) – доказательство тому, что российское машиностроение способно не только импортозамещать, но и создавать лидирующие решения, задавая новые стандарты эффективности для всей отрасли. Для нас эта награда – не просто почетный диплом, а знак того, что мы на правильном пути, и стимул продолжать инвестировать в инновации, которые делают российское производство современным, точным и рентабельным.

М. *Почему сегодня мясным комбинатам выгоднее выбирать оборудование «Сигнал-Пак», а не импортные аналоги?*

– Основное преимущество сотрудничества с нашей компанией – работа с производителем, который создает оборудование под запрос клиента и полностью сопровождает его на всех этапах. Возьмем для примера тот же шашлык – это продукт с ярко выраженной российской спецификой. Европейские производители просто не сталкиваются с задачами дозирования мяса с луком и рассолом, поэтому готовых решений для та-



Рис. 3. Дозатор вакуумный, дозирование мясных салатов

кого производства на западном рынке не найти. Нам же удалось решить сложную задачу точного дозирования жидкого маринада вместе с твердыми компонентами: для этого в линию нужно включить три вида дозатора – комбинационный, вакуумный (для лука) и жидкостный (для рассола).

Благодаря 35 годам работы компании в упаковочной индустрии у нас есть глубочайшее понимание всех особенностей российского мясного производства. Географическое расположение нашего производства в Екатеринбурге – в самом центре России – дает уникальные возможности для оперативного взаимодействия: наши инженеры могут в кратчайшие сроки выехать на предприятие заказчика, провести необходимые изменения и запустить процесс.

Именно такой подход позволяет нашим клиентам не только решать текущие производственные задачи, но и успешно выводить на рынок новые продукты, опережая конкурентов. В этом и заключается основное преимущество работы с «Сигнал-Пак» – мы не просто продаем станки, мы создаем работающие технологические решения и сопровождаем наших клиентов на всем пути реализации их проектов. 💧

Интервью провела Ирина Глазкова