

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА И УПАКОВКИ ГОТОВЫХ БЛЮД

Дмитрий Прадун, коммерческий директор ООО ВКП «Сигнал-Пак»

ООО ВКП «Сигнал-Пак» – один из ведущих российских производителей, который был включен в Перечень организаций, оказывающих существенное влияние на отрасли промышленности и торговли (утвержденный приказом Минпромторга России от 13.04.2015 № 798). Специалисты компании, реализуя программу импортозамещения, разрабатывают и производят конкурентоспособное промышленное оборудование, которое успешно применяется на предприятиях мясной промышленности. В настоящей статье рассказывается о предложениях компании для сферы производства и упаковки полуфабрикатов высокой степени готовности и готовых блюд.

Быстрый ритм жизни современного человека, ненормированный график работы и перекусы на бегу сформировали высокий спрос на готовые блюда, и теперь покупка такой еды – больше не роскошь, а средство экономии времени и денег. Торговые сети отвоевывают клиентов у общепита за счет более доступных цен. В прошлом году продажи готовой еды и кулинарии в продуктовых магазинах выросли больше чем на четверть, а в перспективе ближайших двух-трех лет этот рынок может увеличиться как минимум втрое.

Развитие сегмента готовых блюд из мяса и мясной гастрономии

Развитие сервисов доставки, инвестиции в собственные комбинаты готового питания и движение розничных сетей в сторону расширения ассортимента готовой еды спровоцировали бум в сфере производства продуктов высокой степени готовности – в том числе готовых блюд из мяса и мясной гастрономии.

Игроки мясоперерабатывающей отрасли, в свою очередь, также нацелены на расширение предложений за счет продуктов высокой степени готовности и готовых блюд – причем не только и необязательно мясных. Немалая часть предприятий уже выпускает большой ассортимент полуфабрикатов из мяса (как охлажденных, так и замороженных) и полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе из теста (пельмени и вареники), а также супы, вторые блюда. Наряду с развитием ассортимента мясной гастрономии, производители намерены сделать ставку и на полностью готовые блю-

да для дальнейшей продажи их с полки. Это позволит игрокам рынка диверсифицировать продуктовый портфель, занимать уверенные позиции в новых для себя нишах, а также оперативно реагировать на ключевые тенденции индустрии общепита, предлагая актуальные решения.

Передовые технологии и технологическое оборудование

В основе индустриального приготовления пищи лежат, конечно, рецептура и сырье. Однако для того чтобы сделать качественный готовый продукт, необходимо также использовать и передовые технологии, и хорошее оборудование, ведь одно неотделимо от другого. Очень важно правильно подобрать техническое оснащение с учетом будущего ассортимента, производительности, местоположения предприятия, его энергетических возможностей и, конечно, применяемых технологий.

Компания «Сигнал-Пак» уже 30 лет производит пищевое, фасовочно-упаковочное и технологическое оборудование для мясной промышленности, в том числе для фасовки мясных полуфабрикатов, изготовления и упаковки пельменей и вареников, фасовки и дозирования готовой еды, а также системы шоковой заморозки и охлаждения, формователи пакетов, пельменные автоматы, пищевые насосы, раскладчики и укладчики, системы транспортирования, комплексные линии «под ключ», то есть все для производства и упаковки пастеризованных и замороженных полуфабрикатов и готовых блюд.



Индустриальные методы производства и упаковки готовых блюд

Традиционно готовые блюда делят на первые и вторые. Они могут быть предварительно перемешанными или расфасованными в два-три этапа в стакан, лоток, банку или «дой-пак». Большие объемы выпуска таких продуктов требуют применения при их изготовлении индустриальных методов, или промышленной кулинарии. При этом способы упаковки готовых блюд сильно разнятся в зависимости от требований к срокам и температуре хранения.

В области дозирования и упаковки проявляются одни из самых важных особенностей промышленной кулинарии. В первую очередь речь идет о дозаторах (рис. 1). Такой тип оборудования стоит очень дорого, практически полностью представлен машинами зарубежных производителей, а российских аналогов на сегодняшний день попросту нет. В связи с этим фасовка, а в ряде случаев и упаковка готовых блюд нередко осуществляется вручную. Это приводит к неизбежному контакту человека с продуктом и дополнительной обсемененности продукта микрофлорой и в итоге ставит под удар безопасность выпускаемых блюд.

Автоматизация производственного цикла – естественное требование рынка. Основная задача, которую решает внедрение системы автоматизации на производстве готовых первых и вторых блюд, – увеличение производительности и улучшение качества продукции. Отвечая на запрос предприятий, занимающихся про-



изводством готовой еды в контейнерах, замороженных супов и гарниров, компания «Сигнал-Пак» разработала объемный дозатор для жидких продуктов и дозатор гарниров, которые уже прошли испытания и готовы к внедрению на производстве (рис. 2).

В зависимости от вида продукта мы оснащаем автоматы необходимыми опциями: можем оборудовать его функциями



SIGNAL-PACK

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

Фасовочно-упаковочное и технологическое оборудование для пищевой промышленности С 1991г. производим оборудование согласно индивидуальным пожеланиям Заказчика, применяя лучшие технические решения.



Реклама

ООО ВКП «СИГНАЛ-ПАК»

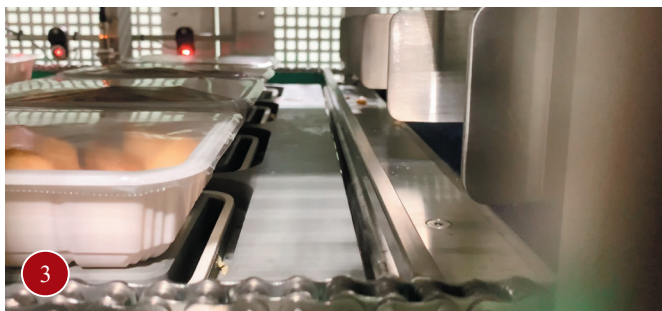
г. Екатеринбург

www.signal-pack.com

opr@signal-pack.com

Горячая линия : 8 800 555 65 76,

8 (343) 304-60-90



подогрева, охлаждения, перемешивания. Все детали и узлы, которые контактируют с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали, поскольку рабочие поверхности машин не должны подвергаться коррозии и разрушаться под воздействием моющих средств.

Особенно важно, чтобы оборудование соответствовало гигиеническим и санитарным требованиям. Конструкция наших машин не вызывает затруднений для санитарной обработки и обслуживания, так как содержит минимальное количество труднодоступных мест, что минимизирует риск развития болезнетворных бактерий.

Дозатор для жидких продуктов и дозатор гарниров работают в составе автоматических линий по производству и упаковке готовой еды: транспортировке, раскладке, запайке, маркировке, накоплению, заморозке продукта.

Опыт работы специалистов нашей компании позволяет утверждать, что незаменимым инструментом для производителей продуктов, которые желают продавать свою продукцию в готовой упаковке и продлевать срок ее годности, становится трейсилер (рис. 3, 4). Мы начали производство трейсилеров с 2023 г. Такие машины востребованы у производителей готовых блюд, полуфабрикатов, мяса, рыбы. Различные модели трейсилеров производства компании «Сигнал-Пак» способны работать в режиме «вакуум-газ» либо без газонаполнения, а также в режиме skin-упаковки. Скорость работы трейсилера может быть разной и зависит от вида продукта и условий производства.

Второй по популярности тип упаковки последнего поколения – это упаковка в пленку, осуществляемая на термоформере. Производство термоформера мы запустили в 2023 г. Технические параметры этой машины зависят от потребностей и целей заказчика.

Реализованные проекты

Наша компания располагает готовыми решениями и обладает опытом промышленной эксплуатации оборудования собственного производства на предприятиях, выпускающих готовые первые и вторые блюда, а также полуфабрикаты высокой степени готовности.

Одним из успешно реализованных проектов является совместный проект с производителем замороженных полуфабрикатов и полностью готовых продуктов брендов «Горячая штучка», «Стародворье», «Вязанка» и «Ядрёна копоть» – ЗАО «Мясная галерея» (г. Владимир). В ассортименте бренда – продукты, созданные в результате «тюнинга» привычных блюд, которые не имеют аналогов на рынке: «Чебупели», «Булмени», «Чебупицца», «Круггетсы», «Хотстеры», «Бельмешы» и пр.



На комбинате были установлены автоматы «Экстра-Макс» для производства чебурцелей, а также оборудование, осуществляющее их упаковку. В частности, нашей компанией были поставлены комбинационные дозаторы, а также трейсилер для упаковки продукции в лоток – и они уже успешно эксплуатируются. В ближайшее время будут установлены еще три трейсилера.

Кроме того, сейчас заканчиваются работы по монтажу и запуску двух технологических линий на производстве компании «ГлавОбедСервис», выпускающей пищевые полуфабрикаты под брендами «Главсуп» и «Главобед». Первая линия – это дозирование гарниров с низким содержанием влаги (каш рассыпчатых, риса, плова, отварных макаронных изделий и др.) (рис. 5, 6). Набор сменных стаканов позволяет изменять диапазоны дозирования. Затем выполняется ручная раскладка мясной составляющей блюда – котлет, фрикаделек и пр. Автоматическая дозация мясной составляющей может осуществляться в случае фасовки полужидких блюд, например мясного гуляша или всевозможных соусов. Вторая линия – это розлив готовых супов (в соответствии с заданным объемом продукта) с использованием дозаторов жидкой и густой составляющей в пластиковые стаканчики, их последующая запайка полимерной пленкой и замораживание.

Отличительная черта промышленной кулинарии – высокий уровень автоматизации технологических процессов, гарантирующий стабильное качество продукта.

В заключение отметим, что компания «Сигнал-Пак» предлагает индивидуальный подбор оборудования для каждого заказчика, решая нестандартные задачи. Все подробности узнавайте у наших менеджеров, которые помогут выбрать оборудование, необходимое именно вашему производству. 🔴