

ДОЗИРОВАНИЕ, СОРТИРОВКА, УПАКОВКА

В современных условиях доля упакованной мясной продукции на рынке неуклонно растет. Это связано как с требованиями розничных сетей, так и с необходимостью производителей сохранять качество, безопасность и потребительские свойства продукции на всех этапах – от производства до конечного употребления. Сегодня, благодаря развитию упаковочных технологий, у мясоперерабатывающих предприятий есть широкий выбор оборудования и материалов для создания эффективной и привлекательной упаковки. О современных упаковочных решениях для мясной промышленности, отвечающих самым строгим требованиям качества, гигиены и производительности, расскажет руководитель департамента продаж компании «Сигнал-Пак» **Елена Черноскутова**.



М. Елена, существует ли сегодня мода на определенные упаковочные решения в мясопереработке? Какие факторы формируют эти тренды и как производителям оборудования удастся не только соответствовать им, но и задавать новые стандарты?

Рынок упаковочных решений для мясопереработки становится все более динамичным. Если раньше мы говорили в основном о базовых требованиях – герметичности, сроках годности, – то сегодня на первый план выходят удобство для конечного

потребителя и эффективность логистики. И дело не только в технологиях: в первую очередь меняются сами потребители. Например, рост числа одиноких домохозяйств создал спрос на принципиально новые форматы: люди хотят покупать не просто кусок мяса, а готовые к приготовлению полуфабрикаты – маринованный шашлык, гуляш, поджарку в удобной порционной упаковке (рис. 1).

Мы в «Сигнал-Пак» хорошо чувствуем эти изменения. Наши инженеры разработали линейку собственного оборудования – трейсилеры и термоформеры, которые по качеству не уступают зарубежным аналогам. Но главное – мы предлагаем то, чего сегодня так не хватает импортным машинам, а именно оперативный сервис, доступные запчасти и реальную техническую поддержку. В нынешних

условиях это не просто преимущество, а необходимость для стабильной работы производства.

Один из самых интересных трендов последнего времени – активный переход на упаковку куриной разделки в пакеты (рис. 2). Дело не только в экономии, хотя она действительно существенная. Наш комплекс позволяет фасовать до 50 пакетов в минуту с идеальной точностью, при этом в короб помещается девять пакетов вместо шести лотков – это сразу дает экономию на логистике. Но что действительно важно – такое решение снимает острую проблему нехватки персонала, ведь для обслуживания линии требуется всего 1–2 чел.

Особой гордостью для нас стал специализированный весовой комбинационный шнековый дозатор для мясных продуктов (рис. 3). Он



Рис. 1. Мясные полуфабрикаты



Рис. 2. Упаковка куриной разделки в пакеты с модифицированной газовой средой



Рис. 3. Шнековый весовой дозатор для куриных субпродуктов



— ДОЗИРОВАНИЕ

— СОРТИРОВКА

— УПАКОВКА



УПАКОВОЧНЫЕ
РЕШЕНИЯ



→ WWW.SIGNAL-PACK.COM

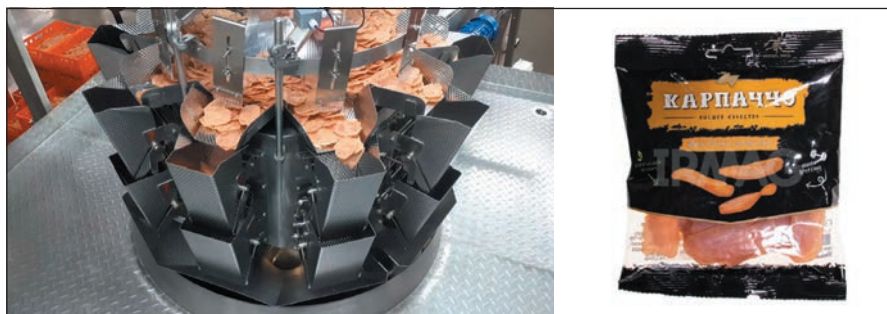


Рис. 4. Дозирование мясных чипсов

разработан с учетом всех особенностей работы с мясом – никаких компромиссов или т.н. универсальных решений, которые часто становятся головной болью для технологов.

Не могу не отметить и бурный рост сегмента мясных снеков. Это уже не нишевый продукт, а полноценный тренд, особенно среди молодых потребителей. Для таких продуктов мы предлагаем различные варианты упаковки – от классических «подушек» до стильных пакетов с плоским дном и проваркой боковых граней, которые так хорошо смотрятся на полке (рис. 4).

Мы понимаем, что современная упаковка не просто обертка для продукта, а важное конкурентное преимущество, которое позволяет нашим клиентам решать сразу несколько задач – от оптимизации производства до повышения привлекательности продукта для конечного потребителя. И мы рады, что наши

решения действительно помогают мясопереработчикам оставаться на волне изменений.

М. Насколько трудоемко реализовывать проект «от и до» и как вы выстраиваете партнерские отношения с клиентами в условиях необходимости создания индивидуальных решений?

Безусловно, реализация комплексных проектов под ключ в мясопереработке – это всегда вызов. Мясо – особый продукт, требующий специальных условий хранения, строгого соблюдения гигиенических норм и индивидуального подхода к упаковке. Каждый наш проект по-своему уникален: если стандартные решения работают в 60–70 % случаев, то остальные 30–40 % приходится на конструкторские проекты высокого уровня, где нужно учитывать десятки параметров – от особенностей сырья до специфики логистики заказчика.



Рис. 5. Грейдер для сортировки куриной разделки

Мы дорожим своими партнерами и выстраиваем с ними отношения на принципе максимальной прозрачности. Заказчики сегодня стали более подкованными – они точно знают, какой результат хотят получить. И это прекрасно, потому что заставляет нас постоянно развиваться. Наши конструкторы в Екатеринбурге – это команда с уникальным опытом, способная проектировать технологические линии для самых сложных задач.

Пример такой интересной задачи – сортировка куриной разделки. На современных птицефабриках, где объемы производства достигают 12 тыс. крыльев в час (160–200 единиц в минуту), ручная сортировка становится серьезным узким местом. Такие производственные мощности диктуют необходимость принципиально иных решений – автоматизированных систем, способных обеспечивать и высокую скорость обработки, и точность сортировки. Именно этот запрос рынка мы закрыли, разработав специализированное оборудование – грейдер-сортировщик с динамическим взвешиванием и интеллектуальной системой распределения (рис. 5). Каждое изделие точно измеряется и автоматически направляется в нужный весовой сегмент. Это не только сократило зависимость от ручного труда, но и дало возможность формирования корректной цены конечного продукта в зависимости от его категории.

Что принципиально важно – мы не просто поставщики оборудования. Наше современное производство в Екатеринбурге позволяет нам контролировать весь цикл – от проектирования до запуска линии. Это дает нам возможность оперативно дорабатывать решения под конкретные задачи клиентов, что необходимо, поскольку мясопереработка – всегда живой процесс, в котором технологии должны адаптироваться под продукт, а не наоборот.

Каждый проект – это совместная работа, в рамках которой мы не просто реализуем техническое задание, а вместе с клиентом ищем оптимальные решения. И именно такой подход позволяет нам создавать действительно эффективные линии, работающие годами. 

*Интервью провела
Анна Смирнова*