

Обезжиренный фарш по новой технологии



Александр НЕГОИЦА

Компания Альфа Лаваль

Наталья ЯКОВЛЕВА

ГК «АВИС», официальный партнер компании Альфа Лаваль

Мировой тренд

Обычно мясо механической обвалки (ММО) характеризуется значительной жирностью — свыше 18%, что ограничивает его применение в качестве сырья для изготовления диетических продуктов и формованных мясных изделий (наггетсы, гамбургеры) без добавления связующих ингредиентов.

Обезжиривание фарша из ММО — сравнительно новая технология компании Альфа Лаваль, ставшая мировым трендом. Лидируют в ее применении компании такие фирмы, как Polskamp Meat Industry BV (Нидерланды), Inalca JBS (совместное итало-бразильское предприятие), Foster Farms (США).

Компания Альфа Лаваль была основана в 1883 г. Густавом де Лавалем, изобретателем центробежного молочного сепаратора. Сегодня она стала ведущим в мире поставщиком оборудования для выполнения теплообменных, сепарационных и потокопроводящих процессов в различных отраслях промышленности. Продукция Альфа Лаваль представлена приблизительно в 100 странах мира и имеет 27 крупных производственных предприятий (15 — в Европе, 7 — в Азии, 4 — в США, 1 — в Бразилии), а также 70 сервисных центров. Штат сотрудников компании составляет около 12 тыс. человек. Большая часть из них работает в Дании, Индии, США, Франции и Швеции.

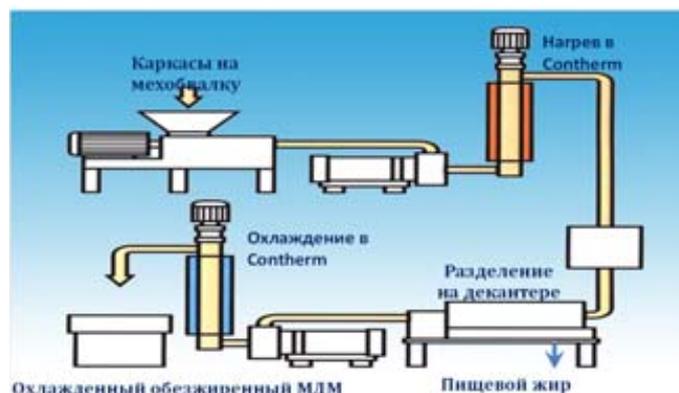
Альфа Лаваль — одна из старейших иностранных фирм на российском рынке, ее представительство в Санкт-Петербурге открылось еще в 1905 г., а в 1992 г. концерном Альфа Лаваль было создано производство ОАО «Альфа Лаваль Поток» на базе Болшевского машиностроительного завода (Московская область), который специализировался на выпуске пастеризационно-охладительных установок. Производство, сервисно-технический центр и офис компании, расположенные в городе Королёве, полностью соответствуют современным требованиям.

Альфа Лаваль — мировой производитель, сотрудничая с которым российские мясопереработчики могут повысить конкурентоспособность продукции и доходность бизнеса.

Одна технология — два продукта

Сырье (каркасы, шеи, тушки птицы и др.) поступает в пресс механической обвалки, где мясо отделяется от костей. Затем полученное ММО с высоким содержанием жира подается при помощи насоса в скребковый теплообменник Contherm и бесконтактно нагревается горячей водой до температуры 40–45 °С. Это позволяет вытопить жир и в то же время предотвращает денатурацию белка (он полностью сохраняет свою первоначальную структуру). Далее фарш поступает в декантерную центрифугу, которая разделяет его на обезжиренную массу и жир.

Из Нидерландов в Россию импортируют большие объемы обезжиренного фарша из мяса механической обвалки. Он содержит всего около 8% жира и более 25% белка. Такой продукт можно получать, используя технологии компании Альфа Лаваль.



Технология обезжиривания фарша Альфа Лаваль

Для лучшей стабильности при хранении продукт охлаждается в теплообменнике Contherm. Конечная температура составляет 0–4 °С (рисунок).

Готовый фарш доставляется в отделение упаковки или на дальнейшую переработку в качестве сырья для изготовления рубленых мясных изделий (например, гамбургеров, наггетсов и пр.).

Отделяемый от ММО жир можно использовать для производства вареных колбасных изделий или реализовывать как отдельный продукт после дополнительной очистки от взвесей в высокоскоростном сепараторе.

Реальные деньги для птицефабрик

Благодаря применению этой технологии содержание жира в ММО уменьшается в два раза, повышается его пригодность к формованию, улучшается структура, плотность и цвет (за счет удаления при центрифугировании кровяных пигментов). Такой продукт можно использовать как диетический. Цена реализации обезжиренного ММО в 1,5 раза выше стоимости обычного. Кроме того, производитель дополнительно получает еще один продукт — пищевой жир высокого качества. В таблице (см. модуль на стр. 14) показана разница в характеристиках обезжиренного и обычного фарша из ММО.

Спрос на обезжиренный фарш из ММО на российском рынке может быть удовлетворен за счет отечественного высококачественного сырья, что принесет существенный доход нашим птицефабрикам. Технология быстро окупается и приносит реальные деньги.

ГК «АВИС»

109004, Москва, ул. Николаямская, д. 55

Тел./факс (495) 225-32-77

www.avisvet.ru