



Глушение (анестезия) птицы газом

История



Джереми Холл (Jeremy Hall), технический директор английской компании Бернард Матьюс (Bernard Matthews), перерабатывающей индейку.

В 1995 году он при помощи английской компании Anglia Autoflow заменил электрическое глушение на глушение птицы в контролируемой атмосфере (CAS — Control Atmosphere Stunning) на Sovereign Chicken, которое сегодня является частью компании Vion Foods Eye. Это был первый опыт промышленного применения глушения смесью газов, состоящей из аргона и азота.

Мощность первой газовой камеры глушения составляла 8 000 голов бройлеров в час. Средний вес птицы на предприятии Sovereign Chicken в 1995 году составлял около 2,5 кг; при минимальном 2,2, до максимального 2,9 кг.

Факты

- □ Совместный проект Джереми Холла и Anglia Autoflow принесли предприятию Sovereign Chicken революционные результаты: инвестиции, вложенные в оборудование, вернулись менее чем за год!
- После внедрения CAS на предприятии Sovereign Chicken, вместо 16 человек на навеске достаточно стало всего 8.
- Участок «зачистки» от травм и повреждений тушек стали обслуживать,
 вместо 17 человек 4-5 человек.
- Дополнительно в неделю стали получать 3 000 кг мяса грудки за счет повышения качества тушек бройлеров, резкого снижения кровоподтеков, гематом, геморрагических пятен.
- □ Существенно снижен травматизм конечностей.
- □ Дополнительно к этому общий выход мяса, снятого с кости увеличился на 1,5% -в дополнительном весе, а это дополнительно для Sovereign Chicken 1,5 млн кг в год (всего производство 100 млн кг мяса в год).

Факты

- Находясь на должности технического директора, Бернард Матьюс,
 Джереми Холл, позже внедрил метод глушения птицы смесью газов и на свое следующее предприятие.
- □ Так на заводе по переработке индейки Holton (Bernard Matthews) в Англии, мощность предприятия увеличилась с 45 голов индеек в минуту на 60 голов в минуту, только за счет замены электрического глушения на газовую систему CAS (Control Atmosphere Stunning) и возможности автоматизации подачи на линию навески уже оглушенной индейки.
- Вес самцов на Бернард Матьюс достигает до 20 кг, и коллеги
 Джереми себе даже уже не представляют работу предприятия без опции газового глушения индейки.

Сегодня

Новые потребительские предпочтения.

Одна из самых популярных европейских розничных сетей Tesco в своих стандартах указывает глушение птицы смесью газов с января 2012 года как обязательное, а автоматический отлов желательным.

(Tesco Chicken Standards 01.04.10 Page 25 paragraph 5.04 point 8, which says 'The use of automatic catching equipment is preferred. Page 29 paragraph 5.10 point 2, which says "From January 2012 birds must be killed by controlled atmosphere killing, with gas mixtures in accordance to national law...").

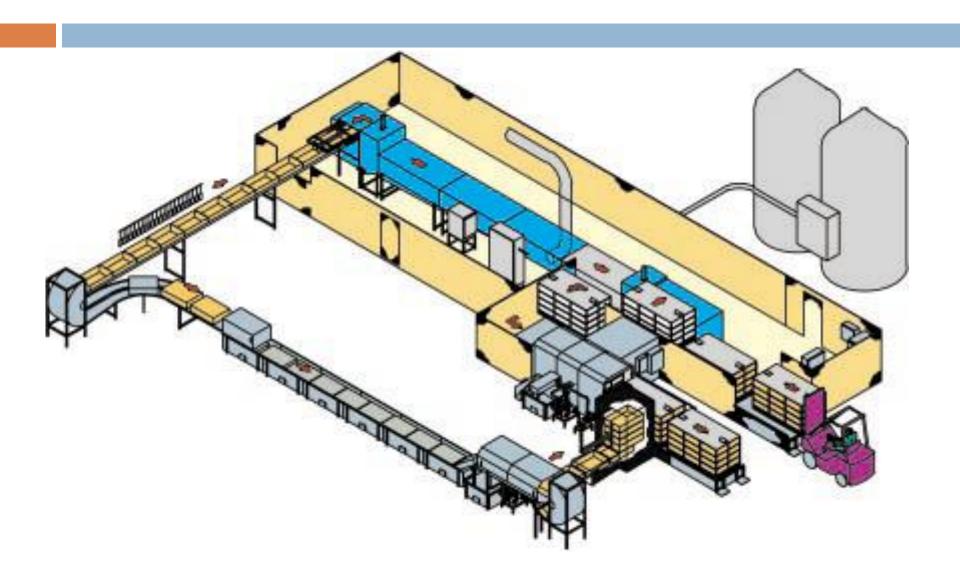
Новые европейские законы в птицепереработке.

Европейский закон, обязывающий использовать для глушения **160 мА** на одну голову. Хотя даже при 45-60 мА птицеводы сталкиваются с неизбежными последствиями электрического глушения (кровоподтеки, гематомы, переломы, повреждения грудки, красные кончики на крыльях).

Реалии электрического метода глушения

- ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ РАЗРЯДЫ ПЕРЕД ОГЛУШЕНИЕМ
- НЕРАВНОМЕРНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО РАЗРЯДА
- ВОССТАНОВЛЕНИЕ АКТИВНОСТИ ПТИЦЫ
- TPABMATИ3M
- КАЧЕСТВО МЯСА (НЕРАВНОМЕРНОСТЬ ОБЕСКРОВЛИВАНИЯ)
- УСЛОВИЯ ТРУДА ОПЕРАТОРОВ НАВЕСКИ (ПЫЛЬ, ШУМ И ПР.)
- НЕОБХОДИМОСТЬ ФИКСАЦИИ ЖИВОЙ ПТИЦЫ
- РАЗНОЕ КАЧЕСТВО ОГЛУШЕНИЯ РАЗНОВЕСНОЙ ПТИЦЫ

Суть технологии – глушение до линии навески



Навеска оглушенной птицы





Ключевые опции приемного отделения













Схема системы глушения

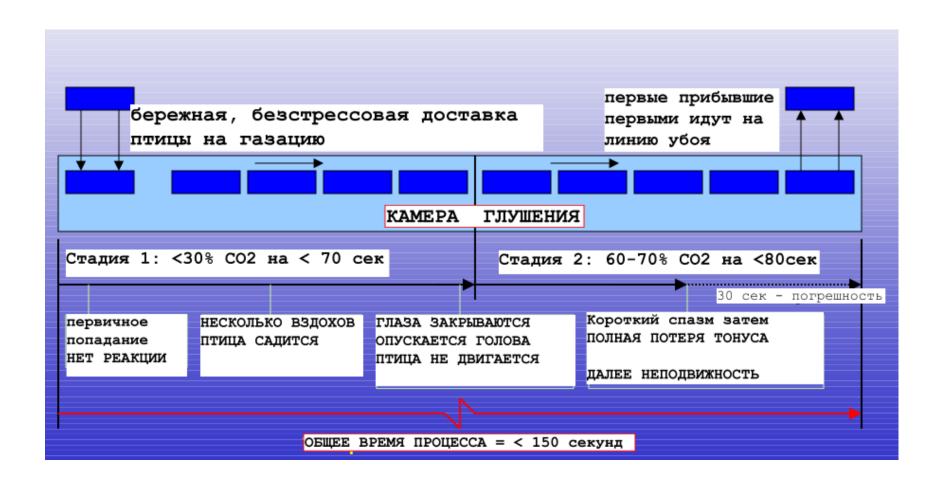
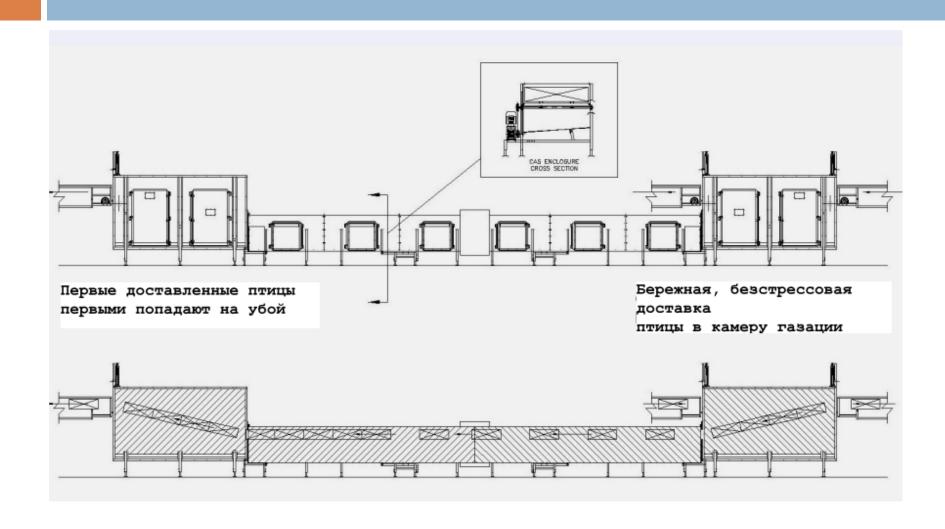


Схема системы глушения



Преимущества газового глушения (анестезия)

- 1-Я ФАЗА <30% CO2, 2-Я ФАЗА 70% CO2
- COOTBETCTBYET PEГЛАМЕНТУ EC № 1099/2009
- ДОКАЗАННОЕ КАЧЕСТВО МЯСА
- ДОКАЗАННОЕ КАЧЕСТВО ГУМАННОГО УБОЯ
- ОДОБРЕНИЕ СО СТОРОНЫ СПЕЦИАЛИСТОВ
- ОЧЕВИДНОЕ КАЧЕСТВО МЯСА ПТИЦЫ



- ВИЗУАЛЬНЫЙ ОСМОТР ПОВЕДЕНИЯ ПТИЦ И МОНИТОРИНГ УРОВНЯ ГАЗА В РЕАЛЬНОМ ВРЕМЕНИ
- МОНИТОРИНГ ВСЕЙ СИСТЕМЫ В РЕАЛЬНОМ ВРЕМЕНИ С ПОМОЩЬЮ МОДЕМА
- ПЕЧАТЬ ДЕТАЛИЗАЦИИ НА ОБЪЕКТЕ

Преимущества газового глушения (анестезия)

- Улучшение качества мяса отсутствуют пятна крови на грудках.
 Цвет мяса значительно лучше.
- Работники на линии разделки могут работать в оптимальных условиях, может использоваться комфортное освещение. Птица легко подвешивается без шума и пыли.
- Нет необходимости в электрической стимуляции, значительно сокращается время на обескровливание.



Благодаря этим преимуществам эта система становится международным промышленным стандартом. Разрешена законодательством почти всех стран.

Принципы и стандарты производителя



Благодаря успешной политике непрерывной модернизации и совершенствования разрабатываемого и производимого оборудования, система Easyload компании Anglia Autoflow является примером инженерного искусства высочайшего качества, отвечающего самым высоким требованиям промышленности.

Каждая система изготавливается, собирается всесторонне испытывается на производстве Anglia Autoflow отправкой компании перед потребителю. Монтаж осуществляется быстро, не больших трудозатрат требует включает минимальное время простоя причинения И неудобств.

Стандарты работы Anglia Autoflow полностью соответствуют требованиям клиентов к надежности, удобству эксплуатации, безостановочной работе производства, в соответствии с самыми жесткими стандартами и методами обеспечения качества.

Используйте всю систему логистики Easyload от Anglia Autoflow или выбирайте только необходимую Вам опцию







Система транспортировки



Автоматическое приемное отделение (Easyload factory)

Газовое глушение (анестезия птицы)

EASYLOAD глушение птицы газом (анестезия) от ANGLIA AUTOFLOW

www.aaflow.com



СНГ представительство:



