

Термообработка от «Формкук АБ»: успешное сочетание технологических решений

Большинством промышленных установок термической обработки продуктов питания предусматривается использование традиционных стальных сетчатых конвейеров в качестве подающего устройства и горячего воздуха либо масла для жарки в роли теплоносителя. Производителей контактных печей, а также оборудования для приготовления пищи с применением различных видов излучения можно перечислить по пальцам. Среди них — шведская компания «Формкук АБ» (Formcook AB) из города Хельсинборг.



Универсальность окупится

Физический и моральный износ любого оборудования неизбежен. Стоит производство или активно используется, время тикает, и каждый час на счету. Расчет прибыли с килограмма продукции за час рабочего времени позволяет увидеть реальную стоимость каждого дополнительного часа и понять истинный смысл минимизации простоев. Возьмем, к примеру, гостиничный бизнес. Платежеспособный постоялец — источник прибыли, незанятый номер — причина потерь. Таким образом, владелец гостиницы каждый день стремится сдать максимально возможное количество номеров. При этом, чем выше универсальность предлагаемых услуг, тем более привлекательной становится гостиница в глазах как одиноких туристов, так и любителей путешествий в большой компании, и, следовательно, тем большим спросом пользуется предприятие. Работая аналогичным образом, эксплуатация универсального оборудования создает дополнительное время в запасе производителя продуктов питания. Применение уникальных универсальных технологий в пищевой промышленности — это убедительный ответ на извечный вопрос нехватки рабочего времени, снижения накладных расходов и увеличения прибыли на килограмм готовой к употреблению продукции.

Короткие жизненные циклы продовольственных товаров требуют от производства максимальной универсальности. Потребитель находится в постоянном поиске новых,

сокращая выпуск традиционных установок со стальными сетчатыми конвейерами, «Формкук» делает ставку на иные технологические решения — совмещение с обработкой паром и горячим воздухом оборудования контактного приготовления с антипригарным покрытием.

Коллектив высококвалифицированных специалистов с уникальным опытом работы в пищевой промышленности создает оборудование с учетом индивидуальных требований заказчика и фактических условий эксплуатации. Особенностью компании «Формкук» является творческий подход к производству и ее способность соединять преимущества различных технологий в одно целое. Обеспечивая максимальную отдачу вложенных заказчиком средств, «Формкук» прилагает все возможные усилия для совмещения контактного и конвекционного способов приготовления продуктов питания с технологиями, основанными на применении пара и инфракрасного излучения.

В лабораторию компании обращаются предприятия пищевой промышленности со всего мира для разработки и испытания нового оборудования.

Способ приготовления останется незаметным

Для подачи продукта питания в оборудовании производства «Формкук» используется сплошной конвейер с антипригарным покрытием. Поступая от нагревательных элементов в виде расположенных под конвейером пластин, тепло передается непосредственно продукту. Доведение продукта питания

до полной готовности, а также его подрумянивание достигается за счет использования горячего воздуха или пара.

Традиционные стальные сетчатые конвейеры оставляют на готовом изделии характерные отметины. Забыть об этом недостатке позволяют системы «Формкук».

Контактный способ приготовления, как правило, позволяет повысить теплопередачу приблизительно на 20%, сэкономить время и снизить степень усушки. Быстрое приготовление при минимальных испарениях — это более сочные изделия на выходе, высокая производительность и оптимальный экономический результат на килограмм продукции.

«Обезжирим» производство

Разрабатывая оборудование для приготовления продуктов питания без использования жира, компания «Формкук» одновременно решает несколько задач: заботится о здоровье потребителя, безопасности рабочих, внешнем виде готовых изделий и, несомненно, снижении производственных расходов. Отказ от жира позволяет минимизировать вероятность возникновения на предприятии пожара, снизить риск производственных травм вследствие падения на скользких полах и обеспечить безопасные условия для перемещения тяжелой техники, например, тележек.

Кристаллизуясь на продукте питания после охлаждения, жир снижает его внешнюю привлекательность. Кроме того, стоимость жира для жарки и его утилизации — серьезная статья расходов производителя.



более привлекательных с точки зрения вкусовых качеств и удобства в использовании изделий. Таким образом, лишь в редких случаях продукты питания приносят высокую прибыль в течение более 2–4 лет. Предприятия пищевой промышленности, способные за счет

использования гибких технологий своевременно реагировать на изменения конъюнктуры рынка, обладают значительными преимуществами перед своими консервативными конкурентами. Универсальное оборудование «Формкук» идеально подходит для изготов-

ления различных продуктов питания в рамках одного рабочего дня. Возможность оперативной перенастройки производственных мощностей позволяет обрабатывать широкий ассортимент пищевых продуктов за одну смену.

Например, комбинированная система «Комби» (Combi) рассчитана на приготовление мясных изделий, птицы, овощей и морепродуктов, а также упакованных продовольственных товаров (готовых к употреблению блюд, запеканок и лазаньи).

Готовность без потерь

Существует множество способов снижения себестоимости продукции с одновременным улучшением ее качества. Например, отличным способом придания продукту питания дополнительного недорогого «веса» является панировка. Ценность продукта также определяется его вкусовыми качествами и удобством в употреблении. Рыбные палочки — хороший пример удачного использования всех вышеперечисленных технологий. Являясь ценным источником питательных веществ, хрустящие рыбные палочки всегда были одним из самых любимых лакомств детей. А хлебная крошка, отличаясь более низкой по сравнению с рыбой стоимостью, позволяет снизить себестоимость килограмма готовой продукции. Аппетитная корочка делает готовую к употреблению лазанью или котлету, несомненно, более привлекательной по сравнению с полуфабрикатом.

Снижение степени усушки продукта питания всегда было коньком «Формкук». За счет быстрой теплопередачи контактное приготовление большинства

мясных изделий и обогащенных белком пищевых продуктов позволяет сэкономить рабочее время и минимизировать потери в весе. Гарантией беспотерного доведения продукта питания до полной готовности является равномерное распределение тепла.

Многим шеф-поварам хорошо известен способ сохранения вкусовых качеств и сочности мяса путем создания корочки с последующим постепенным увеличением внутренней температуры. Являясь одним из составляющих вкуса, соки играют важную роль в обеспечении нужной консистенции многих видов готовых к употреблению продуктов питания.

Элементарная математика

Эффективность теплопередачи при контактном приготовлении — это залог минимизации потерь в весе. Выгода очевидна. Считайте сами: сократив потери на 4%, производитель 600 кг готовых к употреблению фри-каделек в час получит дополнительную прибыль в размере 145 000 евро в год.

При этом отказ от использования жиров позволит сэкономить 45 000 евро. Необходимость в смене конвейера с антипригарным покрытием по истечении 600 часов эксплуатации обойдется предприятию в 0,0019 евро на килограмм продукции. Результатом сравнительного анализа издержек производства с применением жиров и без них станут 42 500 евро свободных средств распоряжении администрации мясокомбината.

Никлас ЭК,
коммерческий директор
компании «Формкук АБ»



Справка «Партнера»

За дополнительной информацией об оборудовании компании «Формкук АБ» (Formcook AB) мясопереработчикам из России необходимо обращаться по адресу: АGRО-3, Москва, ул. Б. Черкизовская 26-А. Тел. (495) 721-20-77.



Food Equipment for the Future