

## ПРЕСС МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ УНИКОН-1000/6

### ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

|                                               |               |
|-----------------------------------------------|---------------|
| Производительность (по исходному сырью), кг/ч | 1000          |
| Установленная мощность, кВт                   | 18,5          |
| Габаритные размеры, мм                        | 2160x706x1454 |
| Занимаемая площадь, м <sup>2</sup>            | 1,45          |
| Масса, кг                                     | 550           |

Внедрены в производство 32 прессы.

### КОМПЛЕКТ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ФУНКЦИОНАЛЬНОГО МЯСНОГО ПРОТЕИНА ИЗ МЯСО-КОСТНОГО СЫРЬЯ

Комплект оборудования включает серийное оборудование фирм- поставщиков.

Производительность оборудования зависит от массы сырья.

Модель А. Цех по производству первичного функционального мясного протеина с содержанием белка 5 - 10%. При этой модели производства бульон после выработки немедленно направляется в производство конечных продуктов.

Основные стадии производства:

- Подготовка сырья.
- Измельчение.
- Ферментативная обработка.
- Пастеризация (в случае необходимости).
- Отделение белкового концентрата и жира.
- Фильтрация.
- Сепарация.
- Осветление ФМП.
- Стерилизация.
- Охлаждение.

**Состав оборудования:**

1. Измельчитель – обеспечивает измельчения костного остатка для лучшего контакта ферментов с сырьем на стадии гидролиза.

2. Реактор (емкость) с мешалкой и рубашкой для нагрева – обеспечивает варку и ферментативный гидролиз сырья.

3. Фильтр грубой очистки – обеспечивает предварительную фильтрацию полуфабриката.

4. Сепаратор – обеспечивает разделение белкового полуфабриката и жира.

5. Аппарат для стерилизации – обеспечивает стерильность ФМП.

6. Аппарат для охлаждения – необходим для охлаждения ФМП перед глубоким охлаждением или замораживанием.

**Модель Б.** Цех по производству концентрированного функционального мясного протеина с содержанием белка 25 -30%. При этой модели производства концентрат после выработки также используется для производства конечных продуктов на самом предприятии, или может быть реализован на рынке в охлажденном или замороженном виде как сырье для мясной и птицеперерабатывающей отраслей промышленности.

**Основные стадии производства (после стадии осветления первичного ФМП):**

- Концентрирование.
- Стерилизация.
- Предварительное охлаждение.
- Розлив, упаковка, маркировка.
- Охлаждение или замораживание.

**Состав оборудования:**

К комплекту оборудования, указанного в Модели А, добавляются следующие единицы:

1. Выпарное устройство – обеспечивает концентрирование бульона до необходимых показателей.

2. Аппарат для охлаждения – необходим для охлаждения ФМП перед глубоким охлаждением или замораживанием.

3. Холодильные и морозильные камеры – обеспечивают охлаждение или замораживание белковых концентратов.

4. Упаковочное оборудование - обеспечивает упаковку и маркировку продукции.

**Модель В.** Цех по производству сухого белкового концентрата с содержанием белка до 80 - 92%. При этой модели производства концентрат после выработки проходит стадию сушки.

Производство сухого белка:

после концентрирования

- сепарация;

- сушка;

- расфасовка, упаковка и маркировка.

Состав оборудования:

К комплекту оборудования, указанного в Модели Б, исключая предварительное охлаждение и упаковочное оборудование, добавляются следующие единицы:

1. Сепаратор – для дополнительной очистки концентрированного бульона перед сушкой.

2. Распылительная сушилка – обеспечивает сушку белкового концентрата.

3. Упаковочное оборудование – обеспечивает упаковку и маркировку продукции в сухом виде.

В зависимости от производительности модуля, для размещения необходимого оборудования требуются следующие площади:

|                                        |     |     |     |
|----------------------------------------|-----|-----|-----|
| Производительность, тонн сырья в сутки | 1   | 3   | 6   |
| Рабочая площадь цеха, кв. м.           | 300 | 500 | 700 |

Наиболее оптимальная модель цеха для производства сухого белкового концентрата – 6,0 тонн сырья в сутки.

Внедрено в производство 2 комплекта.