

Insight

Poultry processing, Май 2021 г. русский

03

Miyazaki Sunfoods
делает ставку на GP

08

Абсолютно другой мир
с IMPAQT

11

Вывод формирования низким
давлением на новый уровень с
RevoPortioner 1000



DOWNTIME



THROUGHPUT



OEE



TRANSFORMING FOOD PROCESSING

marel

Будущее птице- переработки

Мы все время думаем о будущем птицеперерабатывающей отрасли. Наш отдел инноваций непрерывно разрабатывает решения, которые бы отвечали вашим новым потребностям в условиях постоянно меняющегося рынка. Это касается как внедрения новых систем, так и модернизации существующего оборудования, при этом всегда на долгосрочную перспективу. Мы знаем, что главной задачей для вас является получение общей картины функционирования вашего предприятия. И здесь следует учитывать массу факторов, среди которых – контроль качества, эффективность производства, гуманное обращение с животными, технологическая прослеживаемость, а также устойчивость развития. Как реализовать все это одновременно в одном и том же месте?

Разумеется, подобную задачу можно решить только цифровым способом в тесной связке с аппаратными средствами. Для этого необходима развернутая программная платформа, которая будет собирать все данные и трансформировать их в оперативную информацию для принятия решений и последующих действий.

Первые шаги в этом направлении уже сделаны благодаря нашей программной системе IMPAQT. В этом выпуске Insight вы узнаете все о ней, а также познакомитесь с успешным опытом внедрения IMPAQT нашими клиентами.

Пандемия Covid-19 уже оказала существенное влияние на птицеперерабатывающую отрасль. За последние месяцы всем нам пришлось стать более



гибкими и креативными, чтобы выжить в условиях изменившегося мира. Возможно, некоторые изменения, на которые мы пошли во время пандемии, приведут к радикальным изменениям для всей отрасли, что сделает нас еще сильнее. Подобное развитие событий находит отражение в том, как мы оказываем наши услуги и поддерживаем связь с нашими клиентами. Все отрасли птицепереработки смогли сохранить тесное взаимодействие даже на огромных расстояниях, это же относится и к отношениям Marel со своими заказчиками. Прекрасным примером служит установка первой системы GP для компании Miyazaki в Японии. Из-за Covid-19 нам пришлось все делать по-другому. Гибкость местной команды и дистанционная поддержка экспертов, находящихся на другом конце света в Нидерландах, обеспечили успешную реализацию данного инновационного проекта.

В этом выпуске Insight вы познакомитесь с аналогичными историями успеха, среди которых проекты Arabian Farms в ОАЭ, "Ярославский бройлер" в России и Avibom в Португалии.

Где бы вы ни были – будьте здоровы и наслаждайтесь чтением!

Роджер Клеесенс
Исполнительный вице-президент Marel Poultry

Содержание

Miyazaki Sunfoods в Японии делает ставку на GP	3
Британский переработчик Banham перевооружается на будущее	4
Развитие воздушного охлаждения в странах Северной Америки	5
Ямайка очарована продукцией The Best Dressed Chicken от Jamaica Broiler	6
Ближайшее будущее птицепереработки	7
Абсолютно другой мир с IMPAQT	8
Дополнительные возможности IMPAQT	9
Arabian Farms хочет стать Роллс-Ройсом в птицеперерабатывающей промышленности ОАЭ	10
Выход формования низким давлением на новый уровень – RevoPortioner 1000	11
Производство утки процветает в Португалии благодаря Avibom	12
Marel приобретает PMJ	13
Проверка и обрезка – FTIM RotoVac	13
Shandong Yashixiang выбирает полную автоматизацию	14
Турецкие заказчики тепло встречают Линию по Производству Полуфабрикатов Marel	15
Первая в России Система Обвалки Бедрa на "Ярославском бройлере"	16



Установка первой системы GP в Японии с дистанционной поддержкой

Miyazaki Sunfoods делает ставку на GP

На Дальнем Востоке Япония является весьма специфичным рынком с собственными технологиями переработки птицы. В частности, приемка и навеска живой птицы требуют особого подхода. Бройлеры транспортируются с птицеводческих ферм на перерабатывающий завод в относительно компактных грузовиках, поскольку крупные автомобили невозможно использовать на узких дорогах в горах – там, где и расположены такие фермы. До недавнего времени птица перевозилась в ящиках, что было не самым лучшим решением. Выяснилось, что система GP от Marel с ее компактными контейнерами прекрасно подходит для японского рынка. Установку системы GP в компании Miyazaki Sunfoods можно считать абсолютным прорывом.

Из-за пандемии и ограничения передвижений установить систему GP штатным способом не представлялось возможным. Обычно местные инженеры выполняют работы на объекте под руководством специалистов, которые прилетают из штаб-квартиры Marel в Боксмере.

Успешная дистанционная поддержка

Чтобы минимизировать простой, было принято решение выполнять установку силами местных инженеров при дистанционной онлайн-поддержке оказываемой специалистами из Боксмера в Голландии. Испытания и ввод в эксплуатацию также выполнялись местными сотрудниками, хотя у них и не было подобного опыта. Ежедневно в режиме онлайн проводились совещания между японскими техниками и голландскими специалистами из Боксмера, в ходе которых обсуждались проблемы подобной дистанционной установки и способы ее максимальной оптимизации. Такой индивидуальный подход позволил японским инженерам Marel в одночасье стать специалистами

широкого профиля. Обе команды на разных концах земного шара вместе проводили испытания и ввод в эксплуатацию по всем правилам. Сами испытания и повторные проверки заняли больше времени, чем обычно, но это было необходимо, чтобы убедиться в 100-процентной правильности принимаемых решений. И в конце концов все вышло очень хорошо.

Полное доверие

Вслед за вводом в эксплуатацию и завершением обучения персонала система GP была полностью интегрирована в производство. После нескольких дней ее безупречного функционирования руководство Miyazaki Sunfoods заявило о своем полном доверии системе, что по японским стандартам является большим комплиментом компании Marel.

Сейчас система GP в ежедневном режиме работает на перерабатывающем заводе Miyazaki. Производительность и выход продукции превосходят все ожидания. По сравнению со старой ящичной системой это абсолютно другой мир.

Перемещение живой птицы с фермы на подвески линий переработки стало гораздо более эффективным и гигиеничным.

Улучшенные условия труда

Привлекательным для японского рынка является не только компактный размер контейнеров системы GP. Компания Miyazaki Sunfoods также стремилась улучшить условия труда и обеспечить экономию трудовых затрат. С запуском системы в Miyazaki смогли сократить штат сотрудников на приемке живой птицы и на станции навески. При этом условия на рабочих местах существенно улучшились. Это же относится и к команде отлова, выезжающей на птицеводческие фермы. Использование контейнеров GP требует меньших физических усилий и манипуляций по сравнению с обычными ящиками. Со временем команды отлова получают больше опыта в обращении с системой GP. Постоянная работа с эргономичными контейнерами позволит существенно увеличить скорость погрузки.

Система GP у Miyazaki также предусматривает возможность удаленного доступа к системе управления ПЛК для оптимального круглосуточного контроля.

Первая, но не последняя

Система GP в компании Miyazaki великолепно вписалась в особые условия птицепереработки в Японии и вызвала немалый интерес на рынке этой страны. Miyazaki станет эталонным предприятием Marel в Японии, оборудованным надежным и высокорентабельным производственным решением для данного рынка. Установка системы GP в компании Miyazaki стала первой, но, безусловно, не последней в стране.

enatsu.co.jp

О компании Miyazaki Sunfoods

Miyazaki Sunfoods является частью холдинга Enatsu Shoji, чья деятельность начиналась с производства куриного мяса в 1900 году в городе Мияконодзэ, префектура Миядзаки. Сегодня Enatsu Shoji охватывает все звенья цепи поставок, включая производство, переработку, упаковку и дистрибуцию мяса бройлеров. За производство птицы отвечают собственные фермы компании, а также фермы компаний-партнеров. Переработка птицы осуществляется на заводе Miyazaki Sunfoods, производимая продукция реализуется по всей стране сбытовой организацией Enatsu. Благодаря контрактам с пищевыми производителями, торговыми компаниями и супермаркетами куриные продукты Enatsu попадают на столы потребителей по всей Японии.





Британский переработчик модернизирует все производство – от ATLAS до SensorX

Banham перевооружается на будущее

“Поставщики важны для нас так же, как и заказчики. Мы ищем долгосрочных стратегических партнеров, лидеров в своей области, которые разделяют наши взгляды. Marel подходит нам по всем показателям”, – говорит Блейн ван Ренсбург (Blaine van Rensburg), управляющий директором компании Banham с начала 2020 года.

После вхождения в состав Chesterfield Poultry в 2018 году руководство Banham Poultry увидело новые возможности для быстрого повышения производственной эффективности. Блейн ван Ренсбург рассказывает: “Мы оценили мгновенные преимущества от перехода на новую систему производственного контроля. Лишь только эти изменения повысили эффективность производства на 30%”.

Новый график смен

Переход с трех дневных смен на две стал одним из драйверов увеличения производительности с 10 000 до 12 000 тушек в час в октябре 2020 года. Блейн продолжает: “Кроме более высокой стоимости труда старый график смен оставлял нам мало времени на техническое обслуживание оборудования. Если вы бережно относитесь к своим машинам, они отвечают вам тем же. Если вы этого не делаете, не стоит ожидать от них высокой производительности. Работа в две смены с новой скоростью линии является для нас абсолютно беспроблемным вариантом”.



“Наш тяжелый бизнес имеет очень низкий коэффициент доходности. Именно поэтому мы должны уделять внимание каждой детали”.

Блейн ван Ренсбург, управляющий директор Banham

Модернизация первичной переработки

Модернизация первичной переработки началась с системы приемки и навески живой птицы ATLAS и системы CAS. Блейн комментирует: “Новые системы улучшили качество продукции и резко снизили частоту выявления кампилобактерной инфекции. Выращивание и переработка теперь находятся в более эффективном взаимодействии. Линии шпарки, ошипывания и потрошения были расширены и модернизированы для обеспечения большей пропускной способности Обновление линии потрошения также включало установку модуля SmartWeigher. “Взвешивание перед охлаждением дает нам ценные данные на более ранних этапах производства. Если между весами и заказами обнаруживаются расхождения, у нас остается больше времени на реагирование”.

Усовершенствованная последующая переработка

Banham также запустила новую линию сортировки и распределения, укомплектованную системой видеоконтроля качества IRIS и еще одним модулем SmartWeigher. Программное обеспечение Ilnova обеспечивает максимально точное распределение каждой птицы по входящим заказам на целые тушки, либо продукты разделки и обвалки. Тушки для разделки автоматически направляются на две новые системы разделки ACM-NT, обрабатывающие небольшие и более крупные продукты. Блейн поясняет: “Переход с одной на две системы разделки не только увеличил объемы производства; мы также можем сократить диапазон весов, обрабатываемых каждой из них. Это способствует более точной разделке и увеличению выхода продукции, а наши заказчики получают более привлекательную порционную продукцию”.

О компании Banham Poultry

Штаб-квартира Banham Poultry располагается в городе Аттлборо, Норфолк с 1965 года. Три поколения владельцев выстраивали репутацию компании в сотрудничестве с розничными торговцами и заказчиками высококачественных продуктов из куриного мяса. Осенью 2018 года Banham Poultry была куплена компанией Chesterfield Poultry, расположенной в Йоркшире. Banham Poultry является вертикально интегрированной компанией, занимающейся разведением родительского поголовья, выращиванием и переработкой птицы, а также отправкой упакованной конечной продукции собственным транспортом. В настоящий момент продукция поставляется в крупные супермаркеты, розничную торговлю и оптовым покупателям.

banhampoultryuk.com



Обвалка тоже модернизирована

Блейн продолжает: “Спрос на мясо бедра и продукты из него со стороны розницы и общепита вырос до небес”. Для удовлетворения этого спроса компания Banham установила Систему Обвалки Бедрa для обработки до 14 400 бедер в час с качеством ручной обвалки. Это происходит на ‘тяжелой’ линии ACM-NT. Модернизируя производство, в Banham не забыли и об обвалке грудки, комбинируя модуль SmartLine Grader с системой филетирования грудки AMF-i. Блейн объясняет: “Нам нужно самое лучшее качество и самый высокий выход продуктов из филе грудки. Это обеспечивается предварительной сортировкой грудки в модуле SmartLine с передачей в систему AMF-i точных данных для адаптации под каждую конкретную грудку”. Новые системы рентгенологического обнаружения SensorX завершают операцию, гарантируя отсутствие фрагментов костей в филе.

Уделять внимание каждой детали

Дальнейшие планы Banham по расширению производства включают закупку у Marel этикетировщиков, системы цифрового складского управления на базе Ilnova, модуля Q-Wing и устройства взвешивания ног на линии разделки. Приобретение полноформатной линии Marel по производству панированных продуктов также запланировано на ближайшее будущее. В заключение Блейн ван Ренсбург отмечает: “Наш тяжелый бизнес имеет очень низкий коэффициент доходности. Именно поэтому мы должны уделять внимание каждой детали и иметь надежного поставщика. Я сотрудничал с Marel в течение десяти лет в моей родной Южной Африке. И я уверен, что Marel поможет в реализации наших увлекательных планов, чтобы Аттлборо по-прежнему оставался традиционным источником высококачественных продуктов из мяса птицы”.

Туннель охлаждения обеспечивает улучшенный вкус и оптимальную нежность, а также прослеживаемость и экономию трудозатрат

Развитие воздушного охлаждения в странах Северной Америки

Все больше и больше североамериканских заводов по переработке птицы переходят с процесса охлаждения водой на воздушное охлаждение. Некоторые крупные переработчики в США уже по достоинству оценили работу туннелей охлаждения. Птицеперерабатывающие предприятия в Канаде также эффективно используют системы воздушного охлаждения. Лидером здесь выступает Marel, чей портфель продуктов идеально подходит для данного рынка.

Погружение продуктов в шнековый охладитель, являвшееся до сегодняшнего дня самым популярным методом охлаждения в США, приводит к впитыванию тушкой лишней влаги. Американский переработчик Bell & Evans формулирует это следующим образом: “В традиционных системах охлаждения тушка впитывает хлорированную воду в объеме до 12% от своего веса. Затем эта вода вытекает из мяса и впитывается “поглощающей салфеткой”, которая используется в большинстве упаковок с охлажденной птицей”.

Вкус

В Северной Америке слова “воздушное охлаждение” могут создать у потенциальных потребителей ложное мнение о том, что конечный продукт будет более сухим и менее гигиеничным. Переработчик из США Bell & Evans поясняет: “Наш метод 100-процентного воздушного охлаждения исключает использование ледяной хлорированной воды, в результате естественная влага тушки не разбавляется и не вытесняется. Но это не единственное достоинство. Наш метод 100-процентного воздушного охлаждения подчеркивает естественный вкус куриного мяса и делает его более нежным. Он также уменьшает трудозатраты и воздействие на экологию”.

Гигиена

В Северной Америке принято добавлять дезинфицирующие химические вещества, препятствующие развитию микробов в резервуаре с водой. Воздушное охлаждение не требует использования химикатов, при этом процесс является исключительно гигиеничным.

Автоматизация и прослеживаемость на линии

Обычно для навешивания тушек при выходе из шнекового охладителя требуется порядка 15 человек. Воздушное охлаждение полностью осуществляется на подвесках конвейера с меньшей потребностью в ручном труде. Оно также делает весь процесс более прослеживаемым. Сквозная прослеживаемость вместе с безопасностью пищевой продукции являются важнейшими приоритетами для североамериканских заказчиков и потребителей.

Оптимальное качество продукта

При проектировании туннеля охлаждения специалисты Marel всегда заботятся об оптимальных характеристиках конечного продукта. Это наша точка отсчета. Переработчику может потребоваться тушка, гарантированно охлажденная до 2°C, с минимальными потерями в выходе, максимальной нежностью мяса и великолепным внешним видом. Для этого потребуется больше, нежели просто обдув холодным

воздухом. Marel обеспечивает оптимальное охлаждение тушки в полном соответствии с пожеланиями заказчика. Просто охладить птицу не так сложно. Сделать это с максимальной эффективностью – вот в чем фокус. Необходимо полностью контролировать микроклимат вокруг каждой тушки, предотвращая ее пересыхание, сохраняя оптимальный выход продукта и улучшая нежность мяса.

Важно все

Туннель охлаждения является крупнейшим потребителем электроэнергии на перерабатывающем предприятии, и его установка требует много места. При проектировании каждого туннеля Marel ищет оптимальный баланс между энергопотреблением и занимаемым пространством без какого-либо ущерба качеству продукции. Мы можем оптимизировать энергопотребление путем варьирования технических деталей исполнения, таких как скорость подачи воздуха. Оптимизация занимаемой площади означает адаптацию конкретного туннеля к часовой выработке, весу продукта и требуемой внутренней температуре.

Теперь должно быть понятно, что охлаждение тушки – это гораздо больше, чем просто снижение ее температуры. Следует принимать во внимание и другие аспекты продукции, а эффективность технического исполнения будет зависеть от возможностей на объекте монтажа и требований заказчика. Будучи авторитетом в области охлаждения птицы, Marel демонстрирует высочайшую компетентность и опыт разработки индивидуальных решений, отвечающих любым производственным требованиям по всему миру.

Авторитет в охлаждении

Компания Marel является ведущим специалистом в области охлаждения в птицеперерабатывающей промышленности. Существенная часть нашего бюджета в сфере исследований и разработок выделяется на процессы охлаждения. В течение многих лет совместно с заказчиками и различными научными партнерами мы ведем исследования самых эффективных технологий охлаждения. Мы изобрели поточное охлаждение с созреванием для обеспечения гарантированной нежности мяса, технологию увлажнения ‘Plus’ и массу других передовых методов охлаждения. Мы накопили богатейший опыт внедрения, выразившийся в широчайшем спектре реализованных объектов по всему миру. Клиенты используют решения для поточного охлаждения Marel не только в Европе, но и в других странах от Китая до США.

marel.com/airchilling

С подключаемыми устройствами на перерабатывающий завод приходит Интернет вещей

Ближайшее будущее птицепереработки

Каких возможностей вы ждете от своего птицеперерабатывающего предприятия, скажем, через десять лет? Каковы ваши сокровенные мечты? Хотите иметь больше информации, меньше зависеть от людских ресурсов, обладать самообучаемыми машинами, работающими в режиме ‘автопилот’? Желаете, чтобы ваше производство автоматически перенастраивалось для получения оптимального результата? Какую роль в этом играют новейшие технологии, такие как облачные вычисления, Интернет вещей и Искусственный интеллект? Как эти технологии могут создавать реальную добавленную стоимость? Можете ли вы обойтись без них? Marel поделится с вами своим взглядом на будущее птицепереработки.

Сегодняшний мир информационных технологий меняется быстро и предлагает практически бесконечное множество возможностей. Marel использует эти технологии, внедряя их в свои инновационные решения, чтобы облегчить жизнь переработчиков в условиях непрерывного усложнения производства, увеличить производительность и выход продукции, а также снизить зависимости от операторов.

Подключение машин друг к другу

Разумеется, вы всегда стремитесь улучшить свое производство. Один из способов достижения этого – взаимодействие ваших машин, формирование своего рода Интернета вещей. Эти машины уже работают интеллектуально в ‘автономном’ режиме. Благодаря объединению их в сетевую инфраструктуру синергия становится еще более интеллектуальной. Все машины будут иметь Интернет-соединение для обмена данными друг с другом, а также с облаком. Данные, поступающие от связанных друг с другом машин, должны объединяться в централизованной точке – пункте управления или в облачной среде – чтобы вы могли принимать решения на основе фактов с максимально возможной оперативностью.

1 Подключение к облаку обеспечивает непрерывность работы вашей линии
Подключение вашего оборудования к облачной среде несет массу преимуществ. Если значение имеет каждая секунда простоя линии, облачная аналитика обеспечит своевременное

информирование о проблемах, что позволит избежать подобных простоев в будущем. Руководствуясь этими данными, вы сможете оптимизировать ваши технологические процессы и повысить производительность. Такие данные могут сопровождаться специфическим набором знаний Marel, который станет доступен вам. Если ваша линия остановилась, и вам требуется помощь Marel, наличие технических данных в облаке существенно упростит решение проблемы для нашего сервисного отдела. Вам больше не нужно ждать инженера или специалиста по вашему оборудованию. Ремонт и перезапуск оборудования могут выполняться гораздо быстрее дистанционным, цифровым способом. С каждым сервисным случаем алгоритмы и данные Marel становятся более интеллектуальными, что позволяет нам непрерывно совершенствовать ваше обслуживание. Таким образом, подключение оборудования к облачной среде представляет для вас огромное преимущество.

2 Объединение машин в сеть оптимизирует процессы выбора в цепочке добавленной стоимости
Подключение машин друг к другу существенно оптимизирует процессы планирования и само производство. Это как расширенная версия информационной системы Innova PDS, которая обеспечивает принятие правильных решений при управлении производственными процессами. Вы будете точно знать, как наилучшим образом сопоставить объемы сырья с поступающими заказами, при этом учитывая все

принципы безопасности и прослеживаемости пищевой продукции.

Подключение машин друг к другу позволит оценивать и контролировать все виды производственных характеристик, таких как рост бройлера на ферме, температуры во время транспортировки, длительность ожидания в приемном буфере, влажность воздуха на фабрике, и т.д. В подобной среде под управлением данными вы можете сообщать машинам на линии о характеристиках поступающей партии, например, об общем весе партии некрупной птицы. После этого все настройки автоматически изменятся на значения, заданные в памяти для партий с меньшим весом. Все датчики, камеры и весы на линии сообщат оборудованию о том, что на подходе партия некрупной птицы.

Безопасность и защищенность данных
В том, что касается хранения данных в облаке, Marel является вашим надежным, прозрачным партнером. Специалисты Marel сконфигурируют облачную среду вместе с вами, и вы будете уверены, что ваши машины передают только те данные, на которые вы дали разрешение. Наша надежная, безопасная облачная среда соответствует всем требованиям конфиденциальности и безопасности, таким как Общий регламент по защите данных.



Jamaica Broiler предлагает лучшее куриное мясо на рынке с технологией Marel

Ямайка очарована продукцией The Best Dressed Chicken

Мясо птицы традиционно является самым популярным источником белка на Ямайке. Компания Jamaica Broilers Group, основанная в 1958 году, изменила подход к потреблению продуктов из мяса птицы в стране. В 1960-е годы появилась беспрецедентная возможность покупки оципанной потрошенной курицы, которую оставалось лишь приправить и приготовить. Когда компания начала производить высококачественные продукты под маркой The Best Dressed Chicken, они мгновенно завоевали популярность среди ямайцев.

более точные и надежные данные для интеграции с заводской системой управления ресурсами предприятия.

Настройка и адаптация

“В начале нашего исследования стало понятно, что в разработке подобного типа программных приложений Marel имеет богатый опыт и знания”, – говорит Дейв Фэйрман (Dave Fairman), вице-президент подразделения The Best Dressed Chicken в компании. “Мы искали приложение, которое можно было настраивать и адаптировать под разнообразные требования наших потребителей”.

Обнадеживающие результаты

Программные приложения Marel Innova Packing и Innova Labeling поддерживают широкий спектр установки в конце линии для управления различными параметрами нанесения этикеток на продукты, упаковки продуктов и размещения их на паллетах. Это программное обеспечение предоставляет четкие сведения о конечных этапах производства и выполняет печать этикеток. “Это очень точная система. После сравнения с весами Marel мы выяснили, что наши старые весы имели погрешность порядка 3 грамм на каждую упаковку. Система Marel также устойчива к суровым условиям производства”, – отмечает Дейв

Фэйрман. “Результаты были настолько обнадеживающими, что мы решили заменить и другие наши системы. Через несколько месяцев на всех конечных этапах нашего производства будут использоваться исключительно решения Marel”.

Выполнение заказов

Jamaica Broilers также приобрели программный модуль Innova Order Manager. Используя его, отдел планирования контролирует различные этапы производства, от заказа на покупку до наряда на поставку, в реальном времени, чтобы обеспечить выполнение всех требований сложных заказов, упаковок и паллетирования.

Индивидуальный подход

Наряду с безопасностью и точностью данных с конечных этапов производства качество предоставления услуг также стало причиной для выбора компании Marel. “Для бесперебойной работы нам нужен партнер, который на

нашей стороне. Команда Marel очень помогла нам, и наши технические специалисты высоко оценили это сотрудничество”, – рассказывает Томас Уотерс, вице-президент по операционной деятельности The Best Dressed Chicken.

Инвестиции, стимулируемые заказчиками

“В основном нас стимулируют заказчики, которым всегда необходима самая лучшая продукция. Это, в свою очередь, стимулирует наши инвестиции”, – отмечает Дейв Фэйрман. В 2019 году компания инвестирована в линию потрошения Marel для своего перерабатывающего завода на Ямайке, включавшую в себя модуль Nuova.

Проект монтажа был запланирован на 2020 год, в котором компания столкнулась с пандемией Covid-19. “У нас был ряд трудностей, но мы смогли осуществить ввод в эксплуатацию по плану, не нарушая производственный цикл”, – говорит Томас Уотерс.



Чтобы удовлетворить спрос требовательной публики, компания постоянно инвестирует в новые технологии и поэтому доверила Marel установку самых передовых решений на своем перерабатывающем заводе на Ямайке.

Обновление

Сотрудничество двух компаний началось в середине августа 2018 года, когда представители Jamaica Broilers обратились к Marel по поводу программного обеспечения для взвешивания и маркировки в конце линии для своего перерабатывающего производства. Ранее в компании использовалась система весов для конечной упаковки продукции, но теперь им требовались

“Система Marel устойчива к суровым условиям производства”.

Дейв Фэйрман, вице-президент The Best Dressed Chicken



О компании Jamaica Broilers

Jamaica Broilers Group является вертикально интегрированной компанией, занимающейся производством и дистрибуцией продуктов из мяса птицы, животных кормов и сельскохозяйственной продукции. Компания ведет свою многообразную деятельность на Ямайке, в США и на Гаити. Уже более 60 лет Jamaica Broilers Group предлагает продукты из мяса птицы под маркой The Best Dressed Chicken. ‘Dressed’ (в одном из значений – ‘обработанный’) означает, что тушка уже оципана и выпотрошена. “Наша торговая марка The Best Dressed Chicken развивалась многие годы, всегда сохраняя преданность фундаментальным ценностям безупречности, честности и обеспечения высочайших стандартов качества продукции и обслуживания наших клиентов”, – говорит Дейв Фэйрман. Jamaica Broilers Group осуществляет поставки на предприятия общепита, в рестораны, отели, оптовые и розничные компании, и предлагает широкий ассортимент продуктов, среди которых целые куриные тушки, части тушек, куриное мясо после обвалки, маринованные продукты и продукты глубокой переработки (готовые к приготовлению). Внутренний рынок является основным для компании, при этом порядка 10% ее продукции экспортируется в другие страны Карибского региона.

jamaicabroilersgroup.com



Программный потенциал IMPAQT восхищает опытных переработчиков

Абсолютно другой мир с IMPAQT

Возможности программного обеспечения IMPAQT поистине безграничны. Опытные переработчики считают его чрезвычайно мощным инструментом, способным на те вещи, о которых они даже не мечтали. Их особенно радует то, что IMPAQT снижает время простоя производственных линий. Им также нравится возможность адаптации IMPAQT под собственные нужды и требования.

Показатель общей эффективности оборудования, используемый во всех промышленных отраслях для оценки эффективности, обычно предусматривает разделение оценки производственного времени на параметры доступности, производительности и качества. 100-процентная доступность, или время работоспособного состояния, означает постоянное функционирование технологического процесса без незапланированных остановок. 100-процентная



“Мы можем устранять проблемы на более ранних этапах, и это позволяет нам минимизировать простои”.

Сервисные элементы ПО для первичной переработки расширяют возможности оптимизации

Дополнительные возможности IMPAQT

IMPAQT – это гораздо больше, чем просто ‘пассивный’ программный продукт, рутинно работающий после установки. В нем имеется множество ‘активных’ сервисных элементов, обеспечивающих наряду с длительной поддержкой существенный прирост добавленной стоимости.

В IMPAQT интегрирован важный сервисный элемент, обеспечивающий непрерывный рост эффективности. Само по себе ПО не решает каких-либо задач: оно просто предоставляет 100-процентно достоверную информацию, но что вы будете с ней делать? Однако с использованием сервисов IMPAQT можно одновременно выявлять и решать возникающие проблемы. Многие поставщики программного обеспечения предлагают ‘универсальную’ оценку эффективности оборудования без какого-либо учета специфики птицепереработки. Продолжая оценивать общую эффективность, IMPAQT не только сообщает о производственных потерях, но также помогает выявлять проблемы и даже предлагает для них возможные решения. “Мы не хотим оставлять наших клиентов наедине с собой. Предлагая множество дополнительных сервисов, мы стремимся раскрыть для них весь потенциал системы IMPAQT. Считайте наше программное обеспечение измерительной лентой, а знания и опыт Marel в области птицепереработки – фактором, необходимым, чтобы отрезать кусок доски нужной длины. Это не просто программный продукт, это гораздо больше. Настоящую ценность формируют экспертные знания Marel в переработке птицы”, – говорит Марко Вос (Marco Vos), руководитель отдела сервисного обслуживания Marel.

Подготовка к работе

После установки и запуска системы IMPAQT Marel предлагает базовое обучение для ее основных пользователей, таких как сотрудники технических отделов, сервисные инженеры, операторы линий и специалисты по контролю качества. Также предлагается высокоэффективное обучение для

системных администраторов, выполняющих настройку систем, создание производственных профилей и контроль уровней доступа для индивидуальных пользователей.

Поддержка работоспособности

Для поддержания работоспособности ПО IMPAQT Marel предлагает вам доступ к различным его обновлениям. Оперативная дистанционная поддержка является ключевым сервисным элементом, обеспечивающим надежную работу системы. Это справочная служба, к которой можно обратиться в любое время. Если в IMPAQT имеется неисправный датчик, и информация больше не передается, наша служба технической поддержки решит, следует ли производить ремонт специалистам заказчика, либо он должен быть выполнен инженером Marel, который с вашего разрешения осуществит вход в вашу систему дистанционно.

Помощь в оптимизации

Возможность оптимизации ваших технологических процессов с помощью сервисного компонента IMPAQT, эффективно дополняющего работу ПО по оценке эффективности оборудования, является бесценным инструментом. По окончании общего обучения программные проверки продолжают для обеспечения надлежащего функционирования системы и предоставления заказчику индивидуального консультирования. Marel помогает вам понять, как использовать вашу систему наиболее эффективно. Сотрудники компании буквально сидят рядом с вами за

компьютером, интересуясь, все ли правильно, есть ли у вас вопросы, как обычно вы используете систему и знаете ли вы о доступности той или иной функции. Лучшее всего IMPAQT работает при широком, непрерывном, структурном использовании на всем предприятии, а также если у нее есть свои сторонники в организации. Успех компании Marel определяется успехом ее клиентов.

Мониторинг тенденций

Если в статистических данных IMPAQT вы наблюдаете определенную тенденцию, но не можете понять ее причину, Marel предложит вам помощь в мониторинге производственных тенденций. Речь идет не об отдельном красном столбце на графике, а о проблеме, имеющей длительный характер. Специалист по анализу данных Marel понимает, где искать причину, а у технического эксперта есть необходимое знание затронутого проблемой оборудования. Отчет, который они совместно формируют, является результатом детального исследования, а не просто распечаткой. Все начинается с входных данных, из которых извлекается ценная информация, после чего разрабатываются конкретные рекомендации для клиента.

Оптимизация процессов

Предоставляя поддержку в оптимизации процессов, IMPAQT на непрерывной основе вносит предложения по совершенствованию производства. Система учитывает результаты всех измерений, которые проводились за последний год. Охвату подлежат все процессы первичной переработки, со всеми машинами и системами. Оптимизация процессов включает в себя четкую аналитику и индивидуальное консультирование. Последним словом в оптимизации, выполняемой системой IMPAQT, могут стать оценочные испытания нескольких линий на вашем предприятии.

производительность, или пропускная способность, определяется в сравнении теоретического максимального объема выработки с фактическими результатами, включая информацию о том, где и почему произошли спады производительности. 100-процентное качество означает, что в процессе производства не произошло каких-либо потерь в качестве – не было тушек, подвешенных за одну ногу, сброшенных с линии продуктов или отбраковок по ветеринарным причинам.

IMPAQT впечатляет

IMPAQT предлагает переработчикам новые возможности, коих у них никогда не было. Лазло Барани (László Bárány), управляющий директор компании Master Good – крупнейшего переработчика бройлеров в Венгрии, подтверждает это:

“Мы естественно хотим, чтобы наше оборудование всегда работало с максимальной отдачей. Используя IMPAQT, мы можем мгновенно выявить проблемы, вызывающие падение качества или выхода продукта. В руках наших технических специалистов появился бесценный инструмент. Они могут выполнять свою важную работу с еще большей эффективностью”.

Аналитика IMPAQT основана на фактах

Переработчики довольны тем, что при использовании IMPAQT их решения больше не основываются на интуитивных оценках сотрудников в производственных цехах. Там, где операторам лишь кажется, что причина неполадки найдена, IMPAQT формирует свою аналитику исключительно на основе фактов и иногда опровергает предположения человека.

Иан Лертгерс (Jan Legters), директор завода Esbro в Нидерландах приводит такой пример:

“У нас как-то состоялся прекрасный разговор с нашим оператором потрошения с тридцатилетним стажем, который отказывался верить в то, что блок 9 линии Nuova не работает так, как мог бы, на что указывали данные из IMPAQT. Он был уверен, что каждый случай ненадлежащей производительности машины был чистым совпадением. В результате я попросил его поменять блоки 9 и 10 местами, и только тогда, взяв на данные моей системы, он признал правоту IMPAQT”.

IMPAQT указывает причины

Переработчикам часто бывает тяжело определить причину остановки линии. Но теперь эта проблема уходит в прошлое. Они очень довольны тем, что система IMPAQT не только мгновенно сигнализирует об остановке линии, но и указывает ее причину. Роберт Дуда (Robert Duda), управляющий по эксплуатации и обслуживанию в компании Cedrob, Польша:

“IMPAQT позволяет нам в реальном времени видеть, какие события происходят при работе линии. Например, стало гораздо проще обнаруживать поврежденные троллеи. Подобные проблемы мы можем устранять на более ранних этапах, и это позволяет нам минимизировать простои. В какой-то момент времени линия начала постоянно останавливаться, хотя на пульте управления ошибка не выдавалась. И каждый раз людям нужно было дожидаться перезапуска линии. Чтобы выявить причину остановок, мы проверили журнал событий, и система IMPAQT мгновенно подсказала ее. Остановки были вызваны повреждением контакта в предохранительном выключателе. Его окисление привело к тому, что вибрации линии на короткий момент времени размыкали предохранительный контур. Очень хорошо, что мы обнаружили это, так как удалось избежать более серьезных проблем”.

IMPAQT оптимизирует производство

С системой IMPAQT любое сигнальное оповещение больше не вызывает панику. Наоборот, если каждый сотрудник в цехе и в пункте управления точно знает, что делать, появляется возможность для дальнейшей оптимизации производства. Точная причина сигнала тревоги может быть быстро проанализирована, что позволит избежать подобных сигналов в будущем. В результате производственные процессы оптимизируются. Иан Лертгерс продолжает:

“Обычно операторы не регистрируют то, что происходит во время остановки линии. Они просто стремятся как можно быстрее запустить ее вновь. Они видят застрявшую в модуле потрошения тушку, достают ее, перезапускают машину, и когда все в порядке, линия продолжает работу. Но это не помогает оптимизировать процесс, это все лишь реакция на происшествие. Имея под рукой IMPAQT, я всегда могу доказать, что туннель охлаждения остановился в 10:22, а модуль потрошения – спустя 12 секунд. Таким образом, к остановке привел отказ в туннеле охлаждения, и для оптимизации нашего производства мы должны разбираться именно с ним”.

marel.com/IMPAQT



IMPAQT

Продукты

Услуги



Доступность



Производи
тельность



Качество



Подготовка к
работе



Максимальная
Оптимизация

Переход к цифровому производству

Благодаря системе IMPAQT у переработчиков птицы имеется доступ к колоссальному объему данных. При этом станет ли проблемой извлечение пользы из этих данных и превращение их в практические рекомендации по повышению эффективности? Переработчики могли бы “перейти на цифру” и довериться генерируемым массивам данных. Кто-то скажет: “Я так работаю уже многие годы, и у моего предприятия все в порядке. Зачем мне что-то менять?” Однако мир меняется быстрее. Шаг за шагом птицеперерабатывающая отрасль вступает в цифровую эру. Без цифровизации становится все сложнее удерживать лидирующие позиции на рынке. Успешная цифровая трансформация требует долгосрочного партнерства, полного доверия и взаимопонимания между переработчиком и Marel. Ваши данные хранятся в надежной, защищенной среде. Вы всегда можете рассчитывать на оперативную поддержку и качественное консультирование.



Arabian Farms хочет стать Роллс-Ройсом в птицеперерабатывающей промышленности ОАЭ

“Качество для нас – задача номер один”

Население Объединенных Арабских Эмиратов составляет 9,4 миллиона человек и насчитывает порядка 200 национальностей. Экспаты, являющиеся основными потребителями продуктов из мяса птицы и готовы доплачивать за высокое качество. Компания Arabian Farms не упускает возможности, сделав ставку на верхний сегмент рынка. “Качество для нас – задача номер один”, говорит Д-р Сухил Ахмед (Suheel Ahmed), руководитель Arabian Farms Investment LLC.

Д-р Сухил так объясняет выбор своей компании в пользу Marel: “Arabian Farms хочет стать Роллс-Ройсом среди переработчиков птицы, и качество для нас – задача номер один. Чтобы отличаться от других, мы выбирает только лучших поставщиков для наших инкубаторов, птицеводческих ферм и перерабатывающего завода. Компания Marel вошла в наш список благодаря своей известности и лидирующим позициям на рынке. Наша цель заключается в производстве инновационных продуктов из мяса птицы, которые бы отвечали требованиям местного рынка. Нам нужны были высокоэффективные машины, изготавливающие продукцию высочайшего качества. Именно поэтому мы выбрали оборудование Marel”.

Внедрение прошло на высоком уровне. “Для обеих сторон этот проект стал высокопрофессиональным и хорошо спланированным, без каких-либо недопониманий и задержек. Все люди, начиная с руководства и заканчивая персоналом на местах, проделали колоссальную работу. Все усердно поработали, завершив проект в чрезвычайно короткие сроки, даже в условиях последней фазы пандемии”.

Рыночная конъюнктура

В ОАЭ потребители готовы платить больше за качественную пищу. Arabian Farms фокусируется на верхнем сегменте рынка,

стратегия компании – сместить потребительский спрос с замороженной на охлажденную продукцию. В компании уверены, что со временем охлажденные продукты из мяса птицы вытеснят большинство замороженных изделий. Д-р Сухил поясняет: “Присутствие продуктов разделки уже существенно выросло до 50-60% в некоторых торговых сетях, и этот рост будет продолжаться. Потребителям нужно больше удобства. Не многие из них теперь хотят готовить целую тушку или разделять ее в домашних условиях. Ввиду растущего спроса на продукты разделки мы также ожидаем утяжеления тушек птицы, чей вес в данный момент составляет порядка 1 350 грамм. И с финансовой точки зрения это хорошо, поскольку больший кусок мяса приносит больше деньги”.

World Expo

“Наша система сбыта огромна, мы задействует все каналы. Сегодня 70-80% наших столовых яиц поставляется в крупнейшие розничные предприятия. Мы хотим обеспечить те же объемы и для нашего птицеводческого бизнеса. Мы также стремимся усилить позиции в других каналах сбыта, таких как отели и рестораны, а также небольшие продуктовые магазины”, – рассказывает Д-р Сухил. “Мы многого ожидаем от перенесенного Expo 2020. Это первая выставка World Expo, которая будет проходить на Ближнем Востоке с октября 2021 по март 2022 года, и на которой ожидается от 25 до 30 миллионов посетителей. Надеюсь, что данное мероприятие существенно увеличит спрос на местную охлажденную продукцию из мяса птицы, в особенности со стороны ресторанов и отелей премиального класса”.

Производство

Компания Marel оборудовала завод Arabian Farms в Эль-Айне перерабатывающей линией мощностью 3 000 тушек в час начинающейся с секции убоя, включающей в себя устройства шпарки, сьема пера, отделения головы и лап. Далее следует секция потрошения с машиной вскрытия VOC для комбинированного вскрытия и разреза тушки, после которых выполняется автоматическое потрошение модулем Nuova CoreTech. Вслед за полуавтоматическим сбором субпродуктов модуль NIC и дополнительное устройство промывки и ветеринарной обработки завершают процедуру потрошения. Продукты охлаждаются в воздушном туннеле DownFlow+, единственном в данном регионе. Руководство Arabian Farms провело некоторое исследование потерь, возникающих в процессе охлаждения, и пришло к выводу, что охлаждение

воздухом является для них наиболее эффективным. Сортировку целых тушек осуществляет модуль SmartLine Grader. От 50 до 60% тушек направляется на линию ACM-NT Compact для разделки. Эта автоматизированная система выполняет нарезку крыла и целой ноги, а также отдельного бедра и голени. Передние части отправляются на конусную линию Marel для филетирования. Модуль TargetBatcher формирует порции изделий фиксированного веса.

Очистка воды

Компания Marel также смонтировала для Arabian Farms завод по утилизации отходов и очистке воды. На начальном этапе в результате физической очистки часть загрязнений уже удаляется из собранных сточных вод. Оставшиеся загрязнения удаляются в нескольких резервуарах биологическими процессами. И в завершение поверхностная аэрация в последнем резервуаре отделяет биологический ил от полностью очищенной воды. Д-р Сухил продолжает: “Наличие завода по очистке сточных вод позволяет нам экономно расходовать использованную воду. У нас есть планы по ирригации 800 000 м² наших земель, мы собираемся высадить там деревья и превратить все в зеленую зону, что станет нашим скромным вкладом в экологию”.



О компании Arabian Farms

Arabian Farms – саудовская компания с двумя акционерами, Sedco Holding и Bugshan Investments. Arabian Farms начала свою деятельность в 1978 году с фермы по производству яиц на окраинах Эр-Рияда. В 1999 компания расширила свое присутствие в Эмиратах. Предприятие в Дубае, ежегодно производящее 120 миллионов яиц, вскоре стало флагманским для группы компаний. Неизменная приверженность качеству, сервису и производственным инновациям позволила Arabian Farms построить мощный собственный бренд, известный как SAHA.

Несмотря на то, что 60% яиц в ОАЭ производится местными компаниями, мясо птицы местного производства занимает лишь 20% рынка. Все остальное импортируется, в основном в замороженном виде. Чтобы воспользоваться этим огромным потенциалом, компания Arabian Farms инвестировала в абсолютно новое предприятие в Эль-Айне для производства 6 000 тонн мяса птицы в год под маркой SAHA.



Новый RevoPortioner 1000 повышает производительность, качество и однородность

Вывод формования низким давлением на новый уровень

Производителям, желающим увеличить выход продукции глубокой переработки, а также улучшить качество получаемых изделий, больше не нужно искать идеальное решение для формовки. Оно уже здесь – это новый RevoPortioner 1000, система, выводящая процесс формования низким давлением на новый уровень. Наряду с принципами экологической и экономической эффективности в RevoPortioner 1000 реализованы такие уникальные характеристики, как эксклюзивная система распределения и оптимизированный воздушный сброс продукции.

Компания Marel начала проектирование своего первого оборудования для формования низким давлением более 25 лет назад. Длительная история непрерывных инноваций и разработок привела к очередному пополнению в семействе RevoPortioner. После успешного запуска моделей 400, 500, 600 и 700 Marel представляет новейший модуль RevoPortioner 1000.

Стабильное формование – стабильный результат

RevoPortioner 1000 является новейшей разработкой Marel в успешной линейке устройств RevoPortioner. В его основе лежат проверенные технологии предыдущих поколений. Уникальной эту модель делает существенное увеличение мощности. Кроме того, обновление ее уникальной конструкции привело к росту производительности, обеспечив лучшие в отрасли качество продукции, однородность формы изделий и точность их веса.

Марлин Вербург, технолог научно-исследовательского отдела Marel поясняет: “RevoPortioner 1000 не только использует передовые, инновационные технологии, но и сохраняет уникальные характеристики предыдущих поколений, такие как спиральное формование и распределение давления”.

Увеличение объемов и скорости

В RevoPortioner 1000 рабочая ширина формования теперь составляет 1000 мм, а максимальная скорость – 40 метров в минуту. Этими факторами определяется существенный рост производительности. Кроме того, RevoPortioner 1000 занимает чрезвычайно малое пространство по сравнению с предыдущими решениями, обладавшими той же мощностью. Система может работать в качестве автономного модуля или интегрироваться в полноформатную линию по производству полуфабрикатов.

Уникальная система распределения

Исходя из опыта эксплуатации предыдущих моделей RevoPortioner 1000 получил новую, усовершенствованную систему распределения. В сочетании с запатентованными

зонами прижима башмака это позволило создать более надежную систему, обеспечивающую полный контроль распределения мясной массы по ширине формовочного барабана. Таким образом достигается высокий уровень однородности изделий и точности их веса.

*“Уникальная функция
воздушного сброса
гарантирует 16
часов непрерывной
высокоэффективной работы
всего с одним барабаном”.*

Непревзойденная функция воздушного сброса

Улучшенная функция воздушного сброса обеспечивает в RevoPortioner 1000 великолепное качество выгрузки. Обновленный метод подачи оптимизирует воздушный импульс, который выгружает продукты из формовочного барабана. Это позволяет совершенствовать выгрузку и сохранять целостность изделий лучше, чем на любом другом аналогичном оборудовании. Данная уникальная функция также гарантирует 16 часов непрерывной высокоэффективной работы всего с одним барабаном.

Экологичное производство

Передовые технологии и высокоточная конструкция RevoPortioner 1000 позволяют свести производственные потери к абсолютному минимуму – менее 0,3 %. Высокий уровень однородности продуктов по форме и весу способствует уменьшению повторной обработки на 50 %. Кроме того, в системе используется существенно меньший объем хладагентов и на 40% меньше сжатого воздуха по сравнению с предыдущими решениями той же мощности. Значительное снижение выработки отходов, а также энерго- и ресурсопотребления делает производство гораздо более экологичным.

Соответствие требованиям

С запуском RevoPortioner 1000 компания Marel обладает самой широкой линейкой оборудования для формования низким давлением на рынке. Теперь для изготовления продуктов из мяса птицы вы можете комплектовать полноформатную производственную линию, отвечающую всем вашим требованиям.

marel.com/RevoPortioner1000





Слева направо: Жозе Антонио дос Сантос, руководитель Grupo Valouro, Хелена Исидоро, начальник отдела промышленных работ, Grupo Valouro, Альфредо Каррейра, главный управляющий Avibom

Португалия во многих отношениях является идеальным местом для производства продуктов из мяса утки. Прекрасно осознавая благоприятность подобных условий, компания Avibom модернизировала свой завод новейшими технологиями, позволяющими перерабатывать 3 500 тушек утки в час.

С 2000 по 2012 год португальская сельскохозяйственная отрасль столкнулась с рядом драматических ситуаций, связанных с выявлением запрещенного нитрофурана, распространением птичьего гриппа и глобальным банковским кризисом. К счастью, в 2012 году дела в сельском хозяйстве начали улучшаться. Экономика, включая птицеводческую промышленность, постепенно восстановилась. Даже несмотря на очередные трудности, вызванные с пандемией Covid-19, за последние два года Португалия испытала значительный коммерческий рост.

Компания Avibom, принадлежащая Grupo Valouro, имеет давние партнерские отношения с Marel. На протяжении нескольких лет Avibom и Marel совместно реализовали ряд крупных проектов. Сейчас обе компании ввели в эксплуатацию уникальное предприятие, ставшее эталонным для переработки утки в регионе. На полностью модернизированном заводе Avibom все самые передовые технологии первичной переработки утки от Marel собраны под одной крышей. Завод расположен рядом с поселком Рамалья в 60 км к северу от Лиссабона.

Щепетильные португальские потребители

Что касается продуктов из утки, качество мяса, и, в особенности, внешний вид кожи, имеют первостепенное значение во всем мире, а в Португалии и подавно. Именно поэтому продукты, предлагаемые Avibom, должны быть премиальными. Avibom осуществляет поставки на предприятия розничной торговли и общественного питания на внутреннем и внешнем рынках. Несмотря на то, что общепит особенно пострадал от кризиса, вызванного Covid-19, ситуация стабилизировалась, и оба сектора вновь займут свои важные позиции в сбыте продукции.

Взвешенные решения

Г-н Альфредо Каррейра, главный управляющий Avibom, который руководит несколькими заводами Grupo Valouro,

Avibom завершает модернизацию завода для производства премиальной утки

Производство утки процветает в Португалии

является настоящим профессионалом в птицепереработке. Вместе с руководителем Grupo Valouro Жозе Антонио дос Сантос и начальником отдела промышленных работ Хеленой Исидоро в сопровожении специалиста по переработке утки Marel Арьяна Шраувена (Arjan Schrauwen) и Марко Соллевельда (Marco Solleveld), регионального менеджера по продажам Marel, он несколько раз в ознакомительных целях посещал завод по переработке утки в Германии, чтобы в дальнейшем принять взвешенное решение.

Решения Marel действительно отвечают требованиям Avibom. “Мы хотели, чтобы наш новый перерабатывающий завод производил высококачественные продукты сорта А из мяса утки, которые бы превосходили ожидания наших заказчиков. И сейчас мы с уверенностью можем сказать, что португальские потребители по-настоящему пристрастились к нашей продукции”, – отмечает Альфредо Каррейра. “С помощью Marel мы смогли достичь наших целей”.

Бережное обращение

Рынок сбыта утки у Avibom практически полностью основывается на целой тушке. Системы переработки Avibom должны обращаться с уткой максимально бережно, поскольку малейший кровоподтек или синяк на коже могут привести к отбраковке всей тушки. Поэтому все технологические процессы на предприятии Avibom направлены на обеспечение великолепного внешнего вида и качества продукта. Все начинается с электрического отлушения и выполнения высокоточного ручного надреза на шее для сохранения качественного внешнего вида головы птицы, так как целые тушки утки продаются с головами.

‘Алмазный’ рисунок

Операции в секции обеспивания также направлены на 100-процентное сохранение привлекательного внешнего вида. Температура шпarki должна четко контролироваться, чтобы сьем пера происходил без повреждения кожи. Поскольку тушки водолавающих склоны к всплыванию, специальная система шпarki оборудована дополнительным устройством перемешивания для их погружения. Для внешнего вида кожи также ключевую роль играет процесс оциливания. Чтобы на голове птицы не оставалось ни единого перышка, перед двумя стандартными перосъемными машинами установлен отдельный модуль для головы и шеи. Сохранения ‘алмазного’ рисунка на коже грудки также имеет значение для качественного внешнего вида тушки. Перосъемные пальцы должны выполнять свою работу тщательно, но бережно, чтобы кожа оставалась целой.

Обработка воском

Обработка воском – особое требование для тушек водолавающих – является еще одним этапом переработки, обеспечивающим великолепное качество кожи. Продукты проходят через ванну с воском, после чего для его затвердения погружаются в резервуар с холодной водой. Далее воск вместе с лухом и мелкими перьями автоматически удаляется в машине снятия воска. Обработка воском завершает весь процесс обеспивания, оставляя на тушке сияющую кожу. Эта процедура выполняется у Avibom с использованием самого передового оборудования и технологий Marel для производства продуктов сорта А.

От потрошения к распределению

Компания Avibom автоматизировала процесс потрошения, установив специальные системы для обработки утки, такие как устройство вскрытия, устройство потрошения, машина конечного контроля, машина проверки кожи шеи, устройство отделения шеи, устройство отрезания кожи шеи и устройство мойки внутри/снаружи. Сбор субпродуктов выполняется в основном вручную. В Avibom тушки утки охлаждаются в туннеле воздушного охлаждения с новейшей технологией АТС - Активного Управления Натяжением. После охлаждения целые тушки автоматически перевешиваются на новую линию сортировки, где происходит их взвешивание и визуальная осмотр на станции QS-3 для распределения по станциям сброса. Программное обеспечение Innova PDS контролирует дальнейшее предназначение каждой тушки.



О компании Avibom

Grupo Valouro SGPS, SA является одной из крупнейших промышленных групп в европейском сельскохозяйственном секторе. Производство животных кормов и мяса птицы – главное направление деятельности компании. На протяжении последних 50 лет главными стратегиями группы выступают братья Антонио Жозе и Жозе Антонио дос Сантос. Они внесли огромный вклад в стремительное развитие и динамику птицеперерабатывающего сектора в Португалии. Штат Valouro Group насчитывает свыше 2 200 сотрудников. Порядка 36 компаний, занятых в сельском хозяйстве, производстве кормов, разведении и переработке птицы, торговле и дистрибуции пищевых продуктов, транспорте, производстве электроэнергии, страховании и туризме, также являются частью мира Valouro. Avibom – это главная торговая марка Valouro Group, используемая для продукции из мяса птицы, а также компания, управляющая четырьмя перерабатывающими заводами.

avibom.pt



Marel приобретает PMJ

Компания Marel приобрела глобального провайдера решений в области переработки утки Poultry Machinery Joosten BV. Данное приобретение обеспечит для двух компаний дальнейший рост и повышение уровня обслуживания клиентов.

Штат PMJ насчитывает 40 сотрудников, компания расположена в городе Опмер, Нидерланды. PMJ является основным поставщиком решений и услуг в области переработки утки и гуся. Компания была основана в 1998 году в качестве семейного бизнеса и на сегодняшний день превратилась в мирового лидера по созданию систем для переработки водолавающей птицы. Совместное портфолио PMJ и Marel позволит им выступать в

качестве единственного поставщика всей линейки решений по переработке утки в отрасли. Благодаря новым знаниям и технологиям компания Marel вместе со своими заказчиками обеспечит дальнейшее развитие переработки утки. Бас ван дер Вельд (Bas van der Veldt), руководитель PMJ уверен: “Наши совместные усилия станут новым шагом на пути повышения качества обслуживания наших клиентов”.

Новая машина конечного контроля FTIM RotoVac с устройством отрезания кожи шеи

Проверка и обрезка

Внутренние органы или их части, оставшиеся в тушке после потрошения, являются врагом номер один для срока годности. При этом оборудование, используемое для их удаления, не должно повреждать ребра. Новейшая машина Marel FTIM RotoVac, задающая новые стандарты чистоты тушки, четко выполняет эту операцию одновременно с обрезкой кожи шеи для обеспечения великолепного внешнего вида продукта.

FTIM RotoVac объединяет в себе функции Машины Конечного Контроля и Устройства Отрезания Кожи Шеи. Встраиваемая система занимает меньше места и стоит дешевле двух отдельных машин. Это 20-узловое устройство карусельного типа удаляет сердце, легкие и другие остатки внутренностей после потрошения, не повреждая грудную клетку тушки. В то же время оно обрезает кожу шеи до однородной длины, обеспечивая ее аккуратный внешний вид.

вид кожи шеи имеет особое значение. Точная и однородная обрезка кожи шеи необходима для обеспечения идеального внешнего вида продукта.

“Оно удаляет остатки внутренностей и одновременно обрезает кожу шеи.”

Как это работает

Тушки подаются в машину, имеющую 20 узлов. Во избежание повреждения ребер тушка должна быть точно размещена для входа в нее обрабатывающих узлов машины. Направляющая для ног и устройство подъема лопаточной части фиксируют тушку. Теперь обрабатывающие узлы могут надлежащим образом войти в нее. Каждый узел оснащен кронштейном приема и двойными поворотными патрубками особой формы. Вакуум подается, только когда узел фиксируется в нижней части брюшной полости. Двойные патрубки внутри тушки поворачиваются от грудной кости в сторону ребер с каждой стороны, удаляя легкие и любые другие остатки внутренностей.

Обрезка кожи шеи

В машину FTIM RotoVac встроены все функции Устройства Отрезания Кожи Шеи RNT. Для переработчиков, продающих целые охлажденные тушки премиального качества, внешний

Независимо от разницы в длине ног тушки, дисковый нож машины обрезает кожу шеи ровно до заданной длины. Встроенный сборный бункер собирает отрезанную кожу и внутренности для последующего удаления и вакуумной транспортировки. Все элементы, контактирующие с тушкой, очищаются при помощи форсунок в течение каждого цикла обработки.

FTIM RotoVac устанавливается на самонесущей раме RS. Ее открытая конструкция без мертвых зон обеспечивает простоту мойки. Машины FIM RotoVac, имеющие до 16 узлов, выполняют лишь функцию Машины Конечного Контроля и могут комбинироваться с отдельным Устройством Отрезания Кожи Шеи RNT.

marel.com/ftim



Один из крупнейших птицеперерабатывающих проектов Marel в Китае

Shandong Yashixiang выбирает полную автоматизацию

Китайский переработчик птицы Shandong Yashixiang Meat Food Co., Ltd. имеет большие планы на будущее. Marel должны поставить им две полностью автоматизированные производственные линии мощностью до 15 000 тушек в час. Это станет крупнейшим в истории проектом Marel на рынке Китая.

Впервые Shandong Yashixiang обратились к Marel в 2018 году. Компания решила заменить свою линию, где использовался преимущественно ручной труд, и начала инвестировать в новую фабрику в Чжаньхуа, округ Биньчжоу, провинция Шаньдун. Компания Marel установит там полный комплекс птицеперерабатывающего оборудования, включая две линии потрошения и сбора субпродуктов, четыре линии разделки ACM-NT, восемь линий обвалки грудки AMF-i и четыре Системы Обвалки Бедрa. Это позволит Yashixiang перерабатывать 300 000 бройлеров в день.

Производственная эффективность

Зная о всех преимуществах автоматизации, в Yashixiang решили установить полностью автоматизированную производственную линию. "Наша главная цель – повышение производственной эффективности. В настоящий момент мы перерабатываем бройлеров вручную. Для переработки 90 000 птиц в день нам требуется 600 работников", – рассказывает Жанг Ксю (Zhang Xu), главный управляющий Shandong Yashixiang.

"С установкой всех автоматизированных систем Marel мы планируем перерабатывать 300 000 бройлеров в день, задействовав для этого 1 500 сотрудников. Это повысит производственную эффективность каждого работника более чем на 30%. Выгоды для всего предприятия очевидны. Человеческий труд дорожает вместе с ежегодным ростом заработной платы в Китае приблизительно на 10%. Поэтому автоматизация производства позволит нам существенно снизить трудозатраты".

Стандартизация

Еще одной причиной для выбора Yashixiang полной автоматизации является высокий уровень стандартизации, который может быть обеспечен автоматическим оборудованием. Китайским потребителям хочется, чтобы их еда всегда выглядела одинаково. Это зачастую важно для традиционных методов приготовления пищи. Продукция из мяса птицы, производимая системами Marel, в полной мере отвечает высоким требованиям. Стандарты безопасности пищевой продукции также высоки, и это благотворно сказывается на общем уровне контроля и управления на предприятии.

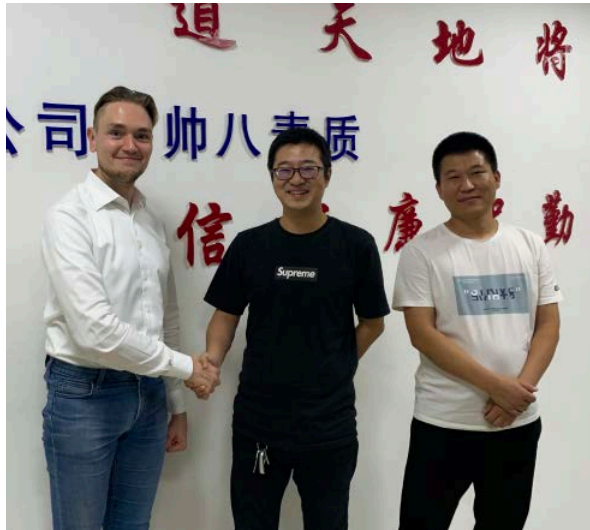
О компании Yashixiang

Компания Shandong Yashixiang Meat Food Co., Ltd. расположена на южном берегу Бохайского залива, прилегающего к дельте Желтой реки в округе Чжаньхуа, провинция Шаньдун. Округ Чжаньхуа – это территория с низким уровнем промышленных загрязнений и хорошей экологической средой. Ее экология и климат

Непрерывные инновации

Третьей причиной выбора стали планы Yashixiang на будущее. "Если наше предприятие хочет развиваться, мы должны повышать общий уровень автоматизации. Поэтому логично будет установить на нашей новой фабрике только полностью автоматизированные производственные линии", – говорит Жанг Ксю.

К сотрудничеству с Marel руководство Yashixiang пришло после глубокого сравнительного анализа. Компания Marel выделялась великолепной производительностью своих линий птицепереработки и отличной репутацией в отрасли. "Мы также обратили внимание на непрерывные инновации Marel в производстве пищевой продукции. Мы с интересом смотрим на развитие событий в сфере нашей деятельности. Еще одна причина – хорошее послепродажное обслуживание. По всем этим аспектам Marel является лидером". Главный управляющий Zhang Xu полностью уверен в результатах сотрудничества с Marel.



Слева направо: Мануэль ван дер Сант, директор по продажам Marel China Poultry, г-н Жанг Ксю, главный управляющий Yashixiang и г-н Као Кьянхьян, заместитель главного управляющего Yashixiang

прекрасно подходят для выращивания бройлеров и уток. Yashixiang занимается разведением, убой и производством продуктов глубокой переработки из куриного и утиного мяса. Штат компании насчитывает 1500 сотрудников, а выручка от продаж составляет более 1 миллиарда юаней.



Gedik и Abalioglu работают с крупными сетями быстрого обслуживания

Турецкие заказчики тепло встречают линии по производству полуфабрикатов Marel

Потребительский спрос на полуфабрикаты неуклонно растет. Чтобы удовлетворить его, производители должны предлагать широкий ассортимент таких продуктов. В 2019 году компания Marel представила инновационную линию по производству полуфабрикатов, в которой высокая производственная мощность сочетается с технологической гибкостью изготовления широкого ассортимента конечных продуктов и неизменным уровнем качества. Два крупных турецких переработчика птицы, Abalioglu и Gedik, сразу же заинтересовались этим решением.

Оба проекта были успешно реализованы в тесном сотрудничестве с агентом Marel компанией Feyzî. Йеспер Хьортской (Jesper Hjortshøj), вице-президент Marel Prepared Foods рассказывает: "Мы знаем, что для успешной работы в Турции крайне важно выстраивать отношения. Именно поэтому мы тесно сотрудничаем с Серканом Атаем (Serkan Atay) из Feyzî в реализации наших проектов по глубокой переработке. На протяжении всего процесса, от знакомства до установки, Серкан и наши команды слаженно работают над выполнением требований заказчиков. Благодаря их совместным усилиям мы успешно смонтировали в Турции две полноформатные линии по производству полуфабрикатов, включающие в себя решения для подготовки мясного сырья, формования, панировки, обжарки и термической обработки.

Выход производства Abalioglu на новый уровень

Abalioglu Lezita Gıda Sanayi производит продукты из мяса птицы для крупнейших сетей розничной торговли и ресторанов быстрого обслуживания в Турции. Компания имеет богатый опыт использования производственных решений Marel. Тем не менее, данная линия по производству полуфабрикатов стала для них первой линией глубокой переработки, закупленной у Marel. Али Баканай (Ali Bakanay), директор завода глубокой переработки: "Мы работаем с Marel долгое время, поскольку их оборудование обеспечивает качество на всех этапах производства. И это наш первый опыт с полноформатной линией по производству полуфабрикатов от Marel. Поскольку данная линия только появилась и должна была стать одной из первых на рынке, принятие решения для нас было серьезным шагом".



Слева направо: Али Баканай (Lezita), Эргун Абалиоглу (Lezita Президент), Серкан Атай (Feyzi), Месут Эрзуль (Lezita генеральный директор), Бурчин Тузкозлу (Lezita), Эрик де Фест (Marel)

Инновационные технологии

Специалисты Abalioglu быстро убедились в правильности выбора, когда увидели линию в действии. "Новые подходы к панированию были особенно впечатляющими. Линия по производству полуфабрикатов Marel дает нам инновационные технологии и интеллектуальные функции, которые облегчают нашу работу", – говорит Али Баканай. "RevoReader может использоваться тремя разными способами, упрощая производственный процесс. А с модулем Active Mixer стало легко получить нужную вязкость темпуры или лезона, поскольку он работает в полуавтоматическом режиме".

"Линия по производству полуфабрикатов дает нам инновационные технологии и интеллектуальные функции."

Али Баканай, директор завода глубокой переработки Abalioglu



Настоящий партнер

После того, как в Abalioglu остановили свой выбор на линии по производству полуфабрикатов Marel, необходимо было определиться с ее оптимальной компоновкой. "Специалисты из Feyzî и Marel использовали свои экспертные знания, чтобы рекомендовать нам самую лучшую конфигурацию линии для производства конечной продукции", – продолжает Али Баканай. "Пользуясь случаем, хочу поблагодарить всех участников, от менеджеров по продажам и инженеров до специалистов по монтажу и обслуживанию, помогавших нам на объекте".

Гибкость и качество

Новейшая линия по производству полуфабрикатов позволила Abalioglu в полной мере удовлетворить требования заказчиков. "На нашем перерабатывающем заводе производится множество разнообразных продуктов из мяса птицы. Нам очень важно, что мы можем обеспечить для наших ключевых заказчиков необходимый уровень гибкости при неизменном соответствии их строгим требованиям по качеству. Это именно то, что дала нам линия Marel", – в заключение подчеркивает Али Баканай.

Повышение качества продукции у Gedik

Компания Gedik является полностью интегрированным турецким переработчиком птицы, присутствующим на рынке более 50 лет. Предприятие производит целые тушки, различные охлажденные продукты из мяса птицы, а также продукты глубокой переработки для сетей быстрого обслуживания и супермаркетов в Турции.

Глубокая переработка от А до Я

Незил Йел (Nezir Yel), руководитель направления глубокой переработки, имеет богатый опыт работы с компанией Marel и ее оборудованием для производства полуфабрикатов: "Я уже много работал с модулями RevoPortioner и ModularOven. Эти машины широко известны на рынке, и



Слева направо: Серкан Атай (Feyzi), Ягиз Гедик (вице-президент Gedik), Осман Гедик (президент Gedik), Эрик де Фест (Marel)

технологии, используемые в них, дают нам продукцию высшего качества". Инвестировав в линию по производству полуфабрикатов, Gedik теперь имеет полноформатное производственное решение – от подготовки мясной массы до комплектации партий конечных продуктов. Ягиз Гедик (Yagiz Gedik), член совета директоров Gedik: "Мы очень довольны результатами. Машины подготовки мясного сырья Marel чрезвычайно надежны, а автоматизация процессов позволяет производить более качественную продукцию. В то же время использование различных панировочных машин обеспечивает для нас широкую технологическую гибкость".

"Даже наши заказчики видят повышение качества. Они говорят, что наши продукты стали еще вкуснее."

Незир Йель, директор по глубокой переработке



Повышение качества продукции

В научно-исследовательском центре Gedik вся новая продукция тщательно тестируется перед выводом на рынок. Линия по производству полуфабрикатов Marel позволила компании улучшить качество продуктов и расширить их ассортимент. Незил Йел продолжает: "Сразу можно заметить улучшение формы и однородности изделий. Тестируя их, наши специалисты отметили положительное изменение качества, вкуса и внешнего вида. Даже наши заказчики видят повышение качества. Они говорят, что наши продукты стали еще вкуснее".

Взгляд в будущее

Глядя на будущее компании, Осман Гедик (Osman Gedik), председатель совета директоров Gedik, имеет четкое представление: "Мы видим огромные возможности для нашей компании в будущем, в особенности для нашей глубокой переработки. Мы сделали важные шаги и многое инвестировали, чтобы предприятие продолжало успешно развиваться. Теперь мы можем еще больше усилить наше положение на рынке".

Российский интегратор “Ярославский бройлер”
и Marel едины в своих подходах

Первая в России Система Обвалки Бедра

ОАО “Ярославский бройлер” – первый в России переработчик птицы, установивший у себя Систему Обвалки Бедра Marel ACM-NT. Это приобретение в полной мере отвечает взглядам владельца компании Эльмана Азизова. Для своего предприятия он определяет три основные задачи: выполнять обещанное, уделять внимание каждой детали и производить пищевые изделия премиального уровня.

На сегодняшний день мощность перерабатывающего завода составляет 10 500 тушек в час с возможностью последующего наращивания до 15 000 тушек в час. Постепенная модернизация предприятия обеспечит его дальнейшее расширение.

100-процентная разделка

Для “Ярославского бройлера” недавним приобретением стала новая линия сортировки, включающая в себя вращающиеся подвески, модуль SmartWeigher и две системы видеоконтроля качества IRIS для сортировки по передней и задней частям тушки. Программное обеспечение Innova PDS помогает определять назначение для каждого отдельного продукта. Большую часть времени продукты разделки составляют от 85 до 100 % всего производства. Только в некоторые сезоны в продажу

уходят 10-15 % целых тушек. Такое соотношение подчеркивает важность наличия высокотехнологичной, интеллектуальной, надежной системы разделки, которой в данном случае стала система Marel ACM-NT. В процессе интеллектуальной поточной разделки участвует модуль анатомического отделения окорочка JL-R, работа которого имеет важное значение для следующей за ним Системы Обвалки Бедра.

Экономия трудозатрат

В России, как и практически по всему миру, наличие персонала, способного выполнять высококвалифицированную работу, является серьезной проблемой. И ситуация с COVID-19 лишь усложнила ее. Вот почему компания “Ярославский бройлер” стремится автоматизировать максимальное количество своих технологических процессов. До покупки Системы Обвалки Бедра на “Ярославском бройлере” филе бедра уже подвергалось автоматической обвалке, но этот метод все еще требовал присутствия большого числа сотрудников. Использование Системы Обвалки Бедра Marel позволяет компании высвободить не менее 6 операторов, которые ранее выполняли загрузку и доработку изделий. Теперь окорочка бройлера постоянно остаются в подвесках линии ACM-NT, в результате чего 14 400 анатомически отделенных окорочков в час автоматически подаются в Систему Обвалки Бедра без использования ручного труда.

Проблема Covid-19

Ввиду ситуации с Covid-19 инженеры по техническому обслуживанию из штаб-квартиры Marel в Боксмере, Голландия не могли прибыть в Россию для монтажа и ввода в эксплуатацию первой в стране Системы Обвалки Бедра. Местные российские инженеры Marel вынуждены были выполнять работу вместе

с техническими специалистами “Ярославского бройлера” при дистанционной поддержке экспертов из Боксмера. И в результате работа была проделана очень четко.

Внимание каждой детали

Перед принятием решения руководство “Ярославского бройлера” всегда проводит всесторонние исследования. Компания неукоснительно следует принципу “выполнять обещанное”. Для принятия решения информация собирается по всему миру. Как обстоят дела на рынке? Почему этот болт установлен здесь, а та гайка – вон там? Они действительно уделяют внимание каждой детали. И такой подход в полной мере созвучен с подходом компании Marel, для которой каждая деталь также имеет значение. Пред выбором системы обвалки бедра в “Ярославском бройлере” в очередной раз проделали немалую исследовательскую работу. Представители компании посещали церемонию официального запуска Системы Обвалки Бедра в демонстрационном центре Marel в Дании.

Розничная торговля и общественное питание

В “Ярославском бройлере” предпочитают иметь полный контроль на том, что они производят. Для обеспечения высочайшего качества продукции каждое филе отдельно осматривается человеком. И это не считая проверки всех филе двумя машинами рентгенографии SensorX. Все потому, что одной из главных задач для “Ярославского бройлера” является производство продукции премиального уровня. Такой подход наиболее успешен при работе с предприятиями розничной торговли и общественного питания.



О компании ОАО “Ярославский бройлер”

В 1977 году в поселке Октябрьский Ярославской области в 400 км к северу от Москвы началось строительство птицефабрики, которая в 1982 году выпустила свою первую продукцию. Сегодня “Ярославский бройлер” – вертикально интегрированная птицеперерабатывающая компания с замкнутым циклом производства, начиная с инкубационных яиц и заканчивая готовыми пищевыми продуктами. В данный момент компания строит новый комбикормовый завод, который должен стать уникальным для России. Штат компании насчитывает свыше 2 000 сотрудников. ОАО “Ярославский бройлер” является единственным предприятием в Ярославской области, специализирующимся на производстве и переработке мяса бройлеров. Перерабатывающий завод, оборудованный исключительно высокотехнологичными системами, производит тщательно продуманный ассортимент пищевых изделий, пользующихся спросом у самых разных потребителей. Целевым рынком сбыта является Москва, но при этом собственный транспортный парк и оптовые склады “Ярославского бройлера” обеспечивают поставки по всей Российской Федерации.

yarbroiler.ru



© Авторские права принадлежат Marel Poultry B.V., 2021 год. Все права защищены. Любое воспроизведение или изменение данной публикации или какой-либо ее части, независимо от применяемого способа воспроизведения или изменения, а также используемого носителя, без предварительного письменного разрешения со стороны компании Marel строго запрещено. Лица, нарушившие изложенные требования, могут быть подвержены уголовной и административной ответственности в соответствии с положениями международных конвенций и законами о защите авторских прав. Опубликованная в настоящем документе информация соответствует наиболее актуальным данным на момент публикации, впоследствии она может быть изменена. Компания Marel оставляет за собой право изменять конструкцию и/или исполнение своей продукции в любой момент, что не налагает на нее обязательства по соответствующему изменению ранее поставленного оборудования. Все приведенные данные носят исключительно справочный характер. Компания Marel не несет ответственности за допущенные ошибки или пропуски в опубликованных данных или за использование приведенной информации. Публикация указанных данных не должна расцениваться как предоставление какой-либо гарантии (явной или подразумеваемой).

marel.com

Marel Poultry B.V.
P.O. Box 118
5830 AC Boxmeer
The Netherlands
t +31 485 586 111
f +31 485 586 222
e info.poultry@marel.com

Marel Россия
улица Маршала
Прошлякова
Дом 30, офис 602
Москва, 123458
t +7 4952280700
e info.ru@marel.com