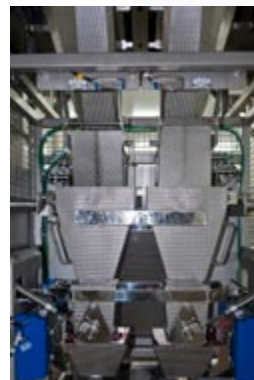


# Dzięki technologii firmy ISHIDA, świeże mięso nie traci swych walorów smakowych



Naważarka wielogłowicowa z podajnikiem ślimakowym, wyprodukowana przez firmę Ishida, umożliwiła jednemu z większych fińskich przetwórców mięsa szybkie pakowanie w tacki lepkiego świeżego mięsa bez konieczności uciekania się do „nadmiernego” schładzania. Istotną korzyścią z zastosowania tej naważarki jest to, że świeże mięso nie traci swych walorów smakowych.

Świeże mięso pocięte w kostkę jest zwykle bardzo lepkie i przykleja się do powierzchni, z którymi się styka w naważarce wielogłowicowej. Powoduje to sklepanie się mięsa w masę i spowalnianie operacji pakowania. Tradycyjny podajnik wibracyjny nie radzi sobie z przesuwaniem tak powstałego zatoru i często konieczne jest zatrudnienie dodatkowego pracownika do rozdrabniania blokującej masy mięsa w górnej części naważarki. Dla wielu przetwórców rozwiązaniem tego problemu jest schładzanie mięsa do temperatury bliskiej 0°C lub nawet poniżej zera, co powoduje, że mięso staje się znacznie mniej lepkie i można je pakować na tradycyjnych naważarkach.

Snellman, jeden z największych fińskich producentów mięsa, był od dawna przekonany, że dodatkowe schładzanie produktów mięsnych ma swoje wady. „Przeprowadziliśmy rozległe badania i uważamy, że jakiegokolwiek schładzanie między operacjami szkodzi prawdziwemu smakowi mięsa” – mówi Anders Snellman, kierownik projektu. „Chcemy móc zagwarantować, że nasze świeże mięso nie było zamrożone na żadnym etapie”.

Dla Snellmana rozwiązaniem była wymiana tradycyjnej naważarki wielogłowicowej na naważarkę Ishida z podajnikiem ślimakowym. Zamiast systemu wibracyjnego, w nowej naważarce zastosowane są obracające się metalowe spirale, które zsuwają pocięte w kostki mięso do zasobników.

Naważarka 20-głowicowa jest modelem dwuzrzutowym, wykonanym w najnowszej technologii naważarek Ishida serii R. W tej technologii, zwiększona została liczba możliwych do wykorzystania kombinacji wagowych do tworzenia wagi porcji zadanej, dzięki czemu wzrosła wydajność i dokładność.

W hali pakowania w firmie Snellman utrzymywana jest temperatura +5°C. Mięso w kostkach przenoszone jest za pomocą przenośnika elewacyjnego i przenośnika wibracyjnego na talerz rozprowadzający naważarki wielogłowicowej. Talerz rozprowadzający

obraca się wystarczająco szybko, aby siłą odśrodkową odrzucić kostki mięsne do przenośników dozujących. Dla optymalnego efektu, co kilka sekund zatrzymuje się gwałtownie i następnie obraca się w przeciwną stronę.

Ślimaki ze stali nierdzewnej, napędzane mocnymi silnikami krokowymi, przesuwają lepkie kawałki mięsa delikatnie i płynnie do zasobników wstępnych. Prędkość obrotowa i zsynchronizowany z nią ruch spiralny są w pełni regulowane za pomocą jednostki zdalnego sterowania, tak by odpowiadały wymaganej wydajności pakowania, masie opakowania i innym warunkom.

Obniżony lej zapewnia precyzyjne zrzucanie mięsa do tacek, do dwóch jednocześnie, bez zabrudzenia powierzchni przeznaczonych do zgrzewania. Napelnione tacki przechodzą przez automatyczną wagę kontrolną przed wejściem do zgrzewarki tacek, gdzie następuje ich zgrzanie w atmosferze ochronnej.

Nowa naważarka może napelniać tacki z wydajnością 80 opakowań na minutę, ale w chwili obecnej ograniczona jest wydajnością zgrzewarki tacek wynoszącą około 65 opakowań na minutę.

Snellman jest bardzo zadowolony z naważarki Ishida ze ślimakowymi przenośnikami, zwłaszcza że naważarka ta wnosi istotny wkład w działania firmy na rzecz dbałości o najwyższą jakość smaku.

„Tam gdzie liczy się smak, to krok we właściwym kierunku” – mówi Anders Snellman. „Ponadto naważarka jest łatwa w obsłudze i nasi pracownicy szybko nauczyli się na niej pracować. Dzięki tej naważarce liczba operatorów potrzebnych do pracy na tej linii została znacznie zmniejszona”.



**Ishida Europe Limited,**  
**Head Office: 11 Kettles Wood Drive,**  
**Woodgate Business Park,**  
**Birmingham B32 3DB, UK.**



**Fenix Systems Sp. z o.o.**  
**ul. Dzikich Gęsi 71, Jesówka, 05-502 Piaseczno**  
**T: +48 22 715 5253 F: +48 22 756 56 76**  
**E: [biuro@fenixsystems.eu](mailto:biuro@fenixsystems.eu) [www.ishidaeurope.pl](http://www.ishidaeurope.pl)**