

## Коммерческое предложение от 18.04.2025

Наименование товара: Оснащение производства по убою и переработке птицы

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/pishchevoe-proizvodstvo/uboy\\_i\\_pererabotka\\_ptitsy](https://prom-katalog.ru/catalog/pishchevoe-proizvodstvo/uboy_i_pererabotka_ptitsy)



### Описание

Технологическая линия убоя и первичной переработки птицы включает в себя следующие участки: транспортирования птицы к месту навешивания на конвейер, убоя птицы и первичной обработки тушек; потрошения тушек, охлаждения тушек и субпродуктов, сортирования, фасования и упаковывания тушек и потрохов; переработки отходов животного происхождения на кормовую муку; обработки и затаривания пера □ в #REGION\_NAME\_DECLINE\_PP#

В последние годы в отечественном птицеводстве на предприятиях по переработке птицы широко внедрен контейнерный способ перевозки птицы. Контейнеры конструктивно отличаются друг от друга, но принцип работы одинаков; птицу доставляют из птичников в убойный цех с последующей подачей ее ленточным транспортером к месту навешивания на подвесной конвейер линии убоя и переработки. С применением контейнеров повысилась эффективность использования транспорта из-за сокращения простоев во время погрузочно-разгрузочных работ и более полному использованию машин.

Снизилась потеря вследствие травматизма, увеличился срок эксплуатации тары, упростилась и качественно улучшилась ее дезинфекция. При внедрении контейнерного способа перевозки птицы производительность труда повысилась более чем в два раза,

значительно сократился тяжелый физический труд (подъем ящиков, затаренных птицей, их разгрузка).

Технологические процессы **убой и переработка птицы** осуществляются в следующей последовательности:

- Отлов, доставка птицы и приемка ее на убой и обработку. Первичная обработка птицы, включающая убой и снятие оперения.
- Потрошение тушек.
- Формовка тушек, остывание.
- Сортировка, маркировка, взвешивание, упаковка тушек, охлаждение и замораживание мяса птицы.
- Хранение и реализация мяса птицы.

Технологический процесс убоя и переработки птицы включает такие операции, которые позволяют получать готовые к употреблению в пищу тушки или фасованное мясо, пищевые субпродукты (сердце, печень, мышечный желудок и шейка), а также перо-пуховое сырье и технические отходы, используемые для производства кормов.

В зависимости от вида получаемой продукции птицу перед убоем выдерживают без корма (для потрошенных тушек 4...5 ч; полупотрошенных 6...8 ч).

*В проект "убой и переработка птицы" входит следующее оборудование:*

- Обработка тушек птиц
- Первичная обработка тушек птиц
- Разделка тушек птиц
- Машины для снятия пера
- Откорм на фуагра

□

## **Характеристики**

---

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.