



На пилотном заводе "Metalquimia"

Испанская фирма "METALQUIMIA"

выступила соорганизатором 15-го технологического семинара, посвященного производству цельномышечной мясopодукции

С 30 мая по 1 июня 2005 года в г. Жироне (Испания) прошел традиционный, 15-й по счету, технологический семинар, посвященный производству мясной цельномышечной мясopодукции. Организаторами мероприятия вместе с компанией "Metalquimia" (Испания) стали Группа компаний "Протеин. Технологии. Ингредиенты" (Россия) и компания "Eurofragance" (Испания)



Автоматизируемый иньектор с эффектом "спрей" модели MOVISTICK

В семинаре приняли участие представители 27 мясopерерабатывающих предприятий из разных регионов Российской Федерации, Украины, Казахстана, Татарстана и Башкортостана: ОАО "Царицыно" (г. Москва), мясopерерабатывающий завод "РЕМИТ" (Московская область, г. Подольск), Кронштадтский МК (г. Санкт-Петербург), "Мясopерерабатывающий комплекс "Динской" (Краснодарский край), Мясоптицекомбинат "Каневской" (Краснодарский край), "Казанский мясокомбинат" (Татарстан), Крестьянское хозяйство Волкова А. П. (г. Челябинск), Ногинский МК (Московская обл.), мясopерерабатывающее предприятие "САВА" (Башкортостан), Мясокомбинат "Юбилейный", ЗАО "Европродукт", ООО "АГРОТОРГ-3" (Украина), ТОО "РубиКОМ" (Казахстан).

Семинар открыл Генеральный коммерческий директор "Metalquimia" г-н Манель Молина. Он обратил к участникам с приветственным словом и пожелал всем плодотворной работы. Региональный директор по продажам в СНГ и странах Балтии г-н Антонио Ариас провел презентацию завода, рассказав об инновациях предприятия, о расшире-



нии бизнеса и освоении ключевых для компании сегментов рынка. В докладе директора по развитию ГК ПТИ г-на Микаэля Алиева были отражены успешные шаги компании по освоению новых рынков сбыта, а также инновационные подходы при разработке новых видов многофункциональных смесей.

Доклад регионального директора по продажам "Eurofragance" г-н Игнасио Алегре был посвящен последним достижениям компании в производстве ароматов для пищевой промышленности.

Во второй, научно-технологической части семинара выступали специалисты от компаний-организаторов. О технологических тонкостях производства вареных цельномышечных мясopодуцтов на оборудовании "Metalquimia" рассказали г-жа Марта Шаргайо и г-жа Жемма Жунка — технологи "Metalquimia".

Специалисты-технологи Группы компаний "ПТИ" Сергей Прохоренко и Елена Шилина сделали доклад о преимуществах смесей компании для производства цельномышечных, реструктурированных и маринованных мясopодуцтов.

Кроме теоретических знаний, участ-

ники семинара получили прекрасную возможность на практике оценить последние технические и технологические разработки для производства инъекционных мясных продуктов (копчено-вареных деликатесов, вареных ветчинных изделий, натуральных полуфабрикатов).

Профессионалы, принявшие участие в технологическом семинаре, смогли лично увидеть будущее мирового мясного сектора: легкие в обращении, механизированные и высокоавтоматизированные поточные производственные линии с постоянным контролем и прослеживаемостью всех производственных процессов, бесшумные, надежные в эксплуатации, спроектированные для достижения высокой производительности и сокращения общих затрат и, таким образом, улучшающие конкуренцию на мировом рынке мясной индустрии.

Представленные инновации не ограничились только линиями по производству мяса. Технологи фирм METALQUIMIA, ГК ПТИ и Eurofragance продемонстрировали широкий ассортимент первоклассных вареных и маринованных мясных продуктов, а также образцы продуктов, которые сейчас производятся в мире и представляют собой современные тенденции мирового мясного рынка и его развитие.

Как это уже успело войти в практику семинаров, испанская компания продемонстрировала свои последние инновации и исследования мясopерерабатывающих технологий.

В течение 3 дней слушатели знакомились с оборудованием компании "Metalquimia": иньекторами, базирующимися на технологии "спрей", массажерами, обеспечивающими высокие выходы готовой продукции, высокопроизводительной линией карусельного типа "Термокомпьютер", обеспечивающей переработку 20 т мясного сырья в смену практически без участия человека; с новыми разработками Группы компаний "ПТИ и компании "Eurofragance". Участники семинара смогли не только прослушать выступления организаторов семинара, но и принять участие в выработке ряда новых продуктов на пилотном заводе "Metalquimia".

При дегустации готовых продуктов специалисты отметили прекрасные потребительские свойства и высокие показатели рентабельности мясных изделий. В частности, для деликатесной продук-



Дегустация готовых продуктов

ции выход готового продукта составил 150%, для вареной ветчины – 220%. При этом продукты быстрее доводятся до нужной степени готовности, потери при обработке (жарка, варка) уменьшаются, вкус улучшается.

Подводя итоги, следует отметить, что семинар прошел в приятной дружественной атмосфере. Этому способствовала и интересная культурно-развлекательная программа: экскурсия по Барселоне – одному из красивейших городов мира, Жироне – средневековому университетскому городу Испании, поездка в курортный город Льорет де Мар, где все участники семинара наслаждались красотами природы, морем, солнцем и зажигательными танцами.



Ињектор AUVISTICK для маринования свежего мяса с костями и без костей



Массажер THERMOMAT



Набивочная машина TWINVAC

О фирме METALQUIMIA

Созданная в 1971 году фирма METALQUIMIA расположена в г. Жироне (Испания). Она располагает самым современным оборудованием для изучения и развития производства мясных продуктов. Во всем мире клиенты фирмы METALQUIMIA считают ее лидером в области технологии и производства полностью укомплектованных линий для производства вареных и маринованных мясных продуктов.

С самого начала METALQUIMIA занималась внедрением новейших технологий, стремясь к получению максимального качества и обслуживания, признанного во всех ее продуктах. Ее продукцию можно встретить сегодня на самых крупных в мире предприятиях мясоперерабатывающей промышленности. В начале своей деятельности METALQUIMIA специализировалась на предложении технологических решений “под ключ” для производства вареных и маринованных мясных продуктов, основываясь на философии постоянного внедрения новейших разработок, отличного обслуживания и высочайшего качества во всем.

В результате этих новаторских поисков был запатентован и выпущен на мировой рынок мясопереработки гидравлический автопилотируемый ињектор с эффектом “спрей” модели **MOVISTICK**. Единственный ињектор, способный впрыскивать за один проход от 6 до 100% рассола и более, обеспечивая лучшее и более однородное распределение рассола в мышечной ткани, максимальный выход конечного продукта и сведение потерь при вытекании до минимума, за короткое время стал самым надежным, безопасным и прочным ињектором на мировом рынке. METALQUIMIA представляет также специально разработанные линии **AUVISTICK** для маринования свежего мяса с костями и без костей с использованием многоточечной системы распыления микрочастиц, которые распределяются равномерно по всему объему мясопродукта.

В продолжение своей исследовательской и инновационной деятельности METALQUIMIA внедрила и запатентовала рубашку кожуха для теплорегуляции в массажерах модели **THERMOMAT** и **THERMOCOMPUTER**, опередив других производителей мясоперерабатывающего оборудования. Благодаря этим нововведениям, на мировом рынке мясных продуктов появилась самая рентабельная система массирования, машины, способные осуществлять различные виды массирования мяса и применять бесконечное число операций, которые позволяют оптимизировать качество и повысить выход конечного продукта.

Затем фирмой METALQUIMIA были разработаны набивочные машины модели **VACUMATIC** и **TWINVAC**. Это уникальные машины, не имеющие аналогов на мировом рынке, разработанные для сохранения морфологии мясной мышцы при непрерывном автоматизированном процессе вакуумной набивки.

Кроме того, METALQUIMIA имеет также передовую технологию для производства вареных и маринованных мясных продуктов, включающую максимально автоматизированные линии непрерывного действия, которые обеспечивают полный контроль всех параметров производственного процесса, мониторинг, высокую производительность, эргономику, простоту технического обслуживания, конструкцию, отвечающую санитарно-гигиеническим требованиям, максимальную простоту мойки и дезинфекции, прочность и, конечно же, рентабельность.

Но все эти производственные линии не получили бы такого признания у мясопереработчиков, если бы у фирмы не было надежной команды опытных инженеров и технологов, преданных своему делу, живущих интересами фирмы, стремящихся удовлетворить запросы каждого клиента. Конечная цель их работы – обеспечить ПОЛНУЮ ГАРАНТИЮ качественного производства вареных и маринованных мясных продуктов, а также найти оптимальное решение для любой проблемы.

METALQUIMIA – это единственный поставщик, являющийся специалистом в области всех и каждого в отдельности этапов производственного процесса. Компания предлагает своим клиентам полное решение и абсолютную гарантию производства их мясных продуктов на универсальных и в высокой степени автоматизированных линиях, являющихся гигиеничными, надежными, экологически безопасными, сконструированными для сокращения стоимости производства, повышая таким образом их конкурентоспособность в мировой мясной промышленности.

Благодаря качеству, износоустойчивости, обслуживанию, универсальности и рентабельности, METALQUIMIA предлагает вам лучшие решения, способные гарантировать ваш успех на рынке.

METALQUIMIA, S.A.
Sant Ponz de la Barca s/n
17007 Girona — Espaca
тел. +34 (972) 214658
факс +34 (972) 200011
e-mail: info@metalquimia.com
www.metalquimia.com