

BAROMFIIPARI OKTATÁSKUTATÁS EGYSÉGE AZ ÉLELMISZERIPARI FŐISKOLA KERETÉN BELÜL

DR. HUSZKA TIBOR főisk. tanár — DR. VECSENYÉS KÁROLY főisk. tanár
(SZÉF)

Az előadás áttekintést nyújt a főiskolán és jogelődjében 1963 óta folyó baromfiipari üzememléképzésről a tantervek és tantervi célkitűzések elemzése alapján

Ismerteti a főiskola és a baromfifeldolgozó vállalatok között kialakult kapcsolatot, a vállalatok által nyújtott támogatást mind a technológus, mind a gépész-folyamatirányító szakos hallgatók gyakorlati oktatásában.

A szakdolgozatok tematikájának elemzése rávilágít azon területekre, ahol a kezdő szakemberek az első önálló feladattal találkoznak és ezen tevékenységük, illetve tudományos diákköri munkájuk kapcsán némely esetben iparilag is használható eredményhez jutottak.

A végzett szakemberek továbbképzését — a szakosító üzememléképzést — szintén bemutatja az előadás.

A főiskola és a MÉTE Baromfiipari Szakosztály kapcsolata az elmúlt években folyamatos és kölcsönösen hasznos volt.

Az Élelmiszeripari Főiskola szakemberei több fontos, a termelést jelentősen előrevivő kutatási programban vettek részt vállalati, OMFB és tárcaszintű megbízás alapján, ezek fontosabb eredményeire is kitér az előadás.

A főiskola oktatóinak szellemi kapacitása, műszer- és gépparkjának fejlettsége további feladatok ellátását is lehetővé teszi és a főiskola részt kíván venni a baromfiipari vállalatok további fejlesztésében is.

A BAROMFIIPAR MŰSZAKIFEJLESZTÉSI JELENLEGI HELYZETE ÉS TENDENCIÁI

SEBESTYÉN GYÖRGY fejlesztési főmérnök (BE)

A hazai baromfifeldolgozó üzemek szakemberei általában igen jól tájékozottak a baromfifeldolgozás technológiájának nemzetközi színvonaláról, a legújabb feldolgozó rendszerekről, gépekről és berendezésekről, a műszaki fejlesztés helyzetéről és irányáról. Az ismeretek bővítése érdekében — a teljességre való törekvés nélkül — szakirodalmi és tanulmányúti tapasztalatok alapján mégis célszerű röviden áttekinteni a legújabb fejlesztési eredményeket, különös tekintettel azokra a kevésbé ismert megoldásokra, amelyek a hazai baromfifeldolgozó üzemek korszerűsítésénél a későbbiek folyamán esetleg érdeklődésre tarthatnak számot.

Ismeretes, hogy a nemzetközi szintnek megfelelő műszaki fejlesztés egyre inkább a jól szervezett, nagy termelékenységű, magas fokon gépesített és automatizált feldolgozási technológiák kialakítására törekszik. A kiviteli megoldások hosszú élettartamú, kevés karbantartási munkát igénylő, energiatakarékos és a higiéniai követelményeknek megfelelő rendszereket, gépeket, illetve berendezéseket jelentenek. Az exportpiaci előírásokat is kielégítő, hazai baromfifeldolgozó üzemek további korszerűsítésénél is e szempontok az irányadók.

Az elsődleges baromfifeldolgozásban a technológiai sorrendet követve az utóbbi évek talán legtöbb erőfeszítése és legjelentősebb tevékenysége az élőbaromfi-nevelőtelepi gyűjtő-, szállító- és feldolgozóüzemi átvevő rendszerek fejlesztésére irányult. A feldolgozási teljesítmények növelésével ugyanis egyre nagyobb gondot okoz a

nevelőtelepeken a baromfi összegyűjtése, ketrecbe rakása és tehergépkocsra helyezése, az élőbaromfi átvétele és függesztése a feldolgozóüzemben szintén igen munkaigényes és kedvezőtlen munkakörülmények között végzett nehéz fizikai munkát jelent. Ugyanakkor a szállítási költségek csökkentése érdekében egyre fontosabb az 1 kg élőbaromfi-tömegre eső táratömeg minél alacsonyabb szinten tartása. A hagyományos és ismert új megoldások mellett (mint például a holland Stork cég által kifejlesztett ún. G. P. élőbaromfi-kezelő rendszer) feltétlenül érdemes megemlíteni az Anglia Autoflow Ltd. ún. Easy Load átvételi és szállítórendszerét, amelynek szállítóeleme szintén mozgatható konténer, de a baromfi ennél a rendszernél fiókszerűen kihúzható, tető nélküli műanyag rekeszekben helyezkedik el. A függesztést végző dolgozók a teljesen nyitott rekeszekből könnyen, sérülésmentesen tudják a baromfit függeszteni, kb. 2000 db/óra/fő teljesítménnyel. A konténerek emelővillás targoncával mozgathatók. A függesztő csarnokban a vázszerkezetű konténerek és rekeszek mozgatása, mosása és fertőtlenítése automatikusan történik.

A vágó- és zsigerelővonalak fejlesztése a hagyományos és ismert gépek és berendezések korszerűsítése mellett többek között az automatikus baromfiátfüggesztő berendezések fejlesztésére irányult. Mindkét berendezés zavartalan működéséhez egy-egy főellenőr szükséges. A baromfizsigelés terén egy új rendszer prototípusa működik Dániában, mely 4000 db/óra teljesítménnyel üzemel, kedvező eredménnyel.

A közelmúlt és napjaink fejlesztési tevékenységének — jelentősebb hányada a másodlagos baromfifeldolgozás, a továbbfeldolgozás területére esik. E tekintetben ki kell emelni a baromfi darabolását végző automaták létrehozását, melyek között már második-harmadik generációs berendezéseket is találhatunk. Kétféle rendszer van elterjedőben: az egyedi gépekkel (gépcsaláddal) rendelkeződaraboló vonalak és a felsőpályás darabolóberendezések. Az előbbieket a holland Stork és az angol Foodcrawt International Ltd., az utóbbiakat a holland Meyn és Markert cégek részesítik előnyben. Mindkét rendszer jelentős létszámmegtakarítást tesz lehetővé. Átlagban 1400 db/órás teljesítmény mellett 5 fő kiszolgáló személyzet szükséges, ami 280 db/óra/fő termelékenységi mutatónak felel meg.

A pulykadarabolás terén figyelemre méltó fejlesztést jelent az az NSZK-beli kezdeményezés, amely az összes darabolási műveletet azonos dolgozóval végezteti el. Az előhűtött pulyka folyamatos felsőpályás szállítóberendezésen kerül a darabolóüzembe, ahol a dolgozók a saját munkahelyük rögzített horgára függesztik. A ledarabolt részeket műanyag rekeszekbe helyezik és azonosító kártyával együtt szállítószalagon továbbítják az ellenőrző munkahelyre, illetve a csomagolóba. Az egyéni teljesítmények teljesen objektív mérését és ellenőrzését teszi lehetővé ez a rendszer.

A legújabb fejlesztések közé tartozik a közelmúltban bemutatott automata mellfiléző gép és a mellbőr-eltávolító berendezés, amelyeket a Stork cég fejlesztett ki. A csontozott mell gyártásának növelése feltétlenül indokoltá tette a munkaigényes műveletek automatizálását biztosító gép kifejlesztését. Alkalmazásával jelentős létszámmegtakarítás érhető el, 1200 db/óra teljesítménynél kb. 8—10 fő, a hagyományos kézi csontozással szemben. A mellbőr-eltávolító berendezés 800—1000 db/óra teljesítményű, egy fő kiszolgáló személyzettel.

A csomagolásfejlesztéssel kapcsolatos gépek és berendezések külön kiemelés érdemelnek. A baromfi csomagolását végző félautomatikus és automatikus berendezések sora jelent meg az utóbbi években (Stork, MOBA, Polycilip, Meyn, Lindholstl, Markert gyártmányok). Figyelemre méltó a legújabb csomagolástechnológiai fejlesztések között az az automatikus csomagoló rendszer, mely 4000 db/óra teljesítménnyel 5 fő kiszolgáló személyzettel, teljesen önműködően végzi el a súlyosztályozás, tasakba helyezés és tasakzárás műveleteit, 0,6—2,0 kg közötti tömeg-

tartományban. Az eddigi tapasztalatok szerint ezen a téren további fejlesztések várhatóak, mert a gyakorlatban eddig általában jól bevált félautomatikus gépekkel szemben 4—5-szeres áron kínált félautomata berendezések hazai viszonyaink között ma még csak egyes esetekben vehetik fel a versenyt.

Végezetül megállapítható, hogy a jelenlegi és a közeljövő fejlesztési tevékenysége az egyes gépek és berendezések korszerűsítése mellett egyre inkább a több műveletet, illetve tevékenységet magába foglaló feldolgozási rendszerek kialakítására irányul.

A GYÁRTMÁNYFEJLESZTÉS ÉS TERMÉKSZERKEZET KORSZERŰSÍTÉSÉNEK IDŐSZERŰ KÉRDÉSEI

PAPP JÓZSEF igazgató (Orosházi Baromfi-feld. Váll.)

A baromfiipar az elmúlt 30 év során dinamikusan fejlődött, mert mindenkor a vásárló piaci igényeit és lehetőségeit vette figyelembe. A baromfiexport az ország számára magas devizabevételt biztosít, a belföldi közellátásban betöltött szerepe jelentős. Az 1970-es évek végéig a termelés, az export és a belföldi fogyasztás mennyisége jelentősen nőtt.

A termék szerkezetben az első minőségi változást a hatvanas évek hozták, amikor is a fogyasztott egészárú termelése mellett megindult a darabolás csirkéből, libából majd pulykából is. Ebben az időszakban indult a baromfiipar egyetlen továbbfeldolgozó üzeme Orosházán — ahol a darabolt termékek előállításán túl tömbhús-gyártás, zsírsütés, pácolt-füstölt áru, majd baromfi-hús és máj felhasználásával megkezdődött a konzervgyártás is.

Napjainkban ható gazdasági környezet nem teszi lehetővé a szükséges jövedelmezőség igénye mellett a hagyományos baromfiexport-termékek mennyiségének növelését, a belföldi fogyasztásban az évi 19 kg/fő felhasználás tovább, hagyományos termékekkelalig növelhető.

Ugyanakkor erre az időszakra a táplálkozásban az igények változása felgyorsult — melyre jellemzőek;

- nő a minőségi termékek iránti igény,
- különböző társadalmi rétegek legkülönbözőbb termékek iránt ébresztenek igényt;
- élelmiszer-vásárlásban erőteljesen fokozódik a kényelmi szempontokat kielégítő termékek kereslete,
- erőteljes az étrend egészségesebbé tételének igénye.

Minőség, sokféleség, kényelem, egészséges táplálkozás kielégítésében igen jelentős szerepe van és lehet a baromfi-húsnak. A kereslet kielégítése és nem utolsósorban a termelés jövedelmezőségének, gazdaságosságának biztosítása a hagyományos termék szerkezettel egyre nehezebben érhető el.

Mindezek alapján a baromfiipari fejlesztés jellegzetes irányai között nagy szerepet kap a választék bővítése, új nagy táplálkozás-élettani értékű termékek előállítása, modern gépesített kihasználása.

Irányként megfogalmazható a következő:

A jól formázott, minőségi előhűtött és fagyasztott egész baromfi mellett, nagy jelentőséggel bírnak az ugyanilyen jellemzőjű darabolt termékek.

A differenciált igények egy része rövid idő alatt elkészíthető termékekkel elégíthető ki — ilyenek: formázott és fűszerezett gyorsfagyasztott darabolási termékek, húspogácsák, göngyölt húskok stb. Az igények további része olyan kívánalmakat tartalmaz, ami a baromfi-termékek azonnali fogyaszthatóságán alapszik.