

Фасование маринованных грибов

Грибы являются ценным питательным продуктом из-за высокого содержания в них белков, сахаров, аминокислот, различных ароматических и вкусовых веществ. Они богаты полезными витаминами и минералами (калий, фосфор, сера, кальций, натрий, железо), а блюда из них обладают неповторимым вкусом и насыщенным ароматом. Существует много способов приготовления грибов: их можно сушить, солить, мариновать, готовить по разнообразным рецептам. Каждый гриб по-своему вкусен и в маринаде, и в супе, и в жареном виде.

В последнее время выращивание грибов в промышленных масштабах приобретает все большую популярность. Немаловажное значение в производстве грибов имеет их упаковка, которая зависит от того, в каком виде они находятся: сушеные, замороженные, соленые или маринованные. В любом случае процесс их упаковывания хоть в банку, стеклянную или металлическую, хоть в полимерный пакет предусматривает операции взвешивания и фасования.



В 1920 г. компания Borde SA из Франции начала перерабатывать и продавать упакованные грибы, а в 1963 г. вышла на промышленный уровень. Совсем недавно, с появлением мультиголовочного весового дозатора, процесс упаковывания на предприятии был полностью автоматизирован. Когда на предприятии Borde SA начали использовать мультиголовочные весовые дозаторы, их преимущество особенно ярко проявилось прежде всего в переработке сушеных и замороженных грибов. Довольно хорошая сыпучесть этих продуктов позволила Алену Борде, действующему президенту и техническому директору компании, приобрести еще в 2009 г. первый 14-головочный весовой дозатор Ishida.

Позднее для полной автоматизации линии по фасованию и упаковыванию соленых и маринованных грибов компания приняла решение о покупке мультиголовочного весового дозатора экономкласса от другого, менее известного производителя.

Однако бланшированные грибы, предназначенные для упаковывания в жестяную или стеклянную тару, из-за своей липкости являются значительно более сложными в процессе их фасования, чем те же сушеные или замороженные грибы. Этот фактор, который Ален Борде назвал «эффектом присоски» из-за прилипания продукта к подающим устройствам и бункерам, незамедлительно сказался на эффективности работы дозатора. Особенно ярко этот негативный эффект проявлялся при обработке небольших по весу и размеру грибов, когда силы гравитационного притяжения было недостаточно для преодоления сил сцепления грибов с поверхностью узлов дозатора. Вскоре стало очевидно, что новый весовой дозатор не может решить возникшую проблему.

Победителем при выборе оборудования стал специализированный весовой

дозатор компании Ishida со шнековой подачей продукта. Дисперсионный стол дозатора представляет собой вращающийся блок конической формы, который крутится вокруг своей оси и легко стряхивает грибы, падающие на него из подающего конвейера, что предотвращает их прилипание и стабильно направляет продукт в шнековую систему.

Новый мультиголовочный весовой дозатор со шнековым питателем легко справляется с переработкой, фасованием и упаковыванием грибов любого



типа. А в производстве теперь каждая упаковка с грибами находится под контролем с точки зрения ее соответствия заданному весу, что является ключевым фактором, учитывая высокую стоимость продукции. ✓