

PTUJSKI PERUTNINAR

informacije

ŠTEVILKA 13 – IZREDNA – NOVEMBER 1990

Strokovnemu srečanju na pot

Praznovanje jubilejev je zmeraj velik dogodek v hiši-družini, posebej pa, če je to 85. obletnica obstoja nekega podjetja. Letos se Perutnina Ptuj diči s tako častitljivim praznovanjem. To je bil tudi povod, da smo se odločili organizirati strokovno srečanje živilskih tehnologov zaposlenih v perutninskih klavnicah in predelavah.

Med nas smo povabili Vas spoštovani prijatelji in nekaj eminentnih strokovnjakov, ter predstavnikov svetovno priznanih firm iz tujine.

Principi, ki jih imamo nekateri niso zmeraj po okusu vsakogar. Dejstvo pa je, da pogosto lahko življenje olajšajo – ga olepšajo. Kdor danes želi uspeti na trgu, ki je skrajno zahteven, mu mora ponuditi nekaj več. To si želimo mi v Perutnini Ptuj.

Perutnina Ptuj danes proizvede na leto 40.000 ton mesa in 8.000 ton izdelkov. Naši kupci od nas

upravičeno zahtevajo, da jim ponudimo kvalitetne izdelke in da smo siguren in stalen partner, včasih pa smo celo več kot samo to.

Ljudje pa so k sreči zelo različni, zato želijo od nas izdelke, ki imajo predikat kvalitete, in da smo inovativni. V tem se odraža želja vseh zaposlenih v podjetju, da zadostimo željam kupcev.

Namen tega strokovnega srečanja je, da se spoznamo, poglobimo znanstva, da izmenjamo znanje in izkušnje, ne nazadnje pa, da spoznamo kaj novega.

Vsem Vam pa želim, da se ta dva dneva dobro počutite v naši sredini, in da s seboj odnesete prijetne vtise iz Ptuja.

Podpredsednik poslovnega odbora
dr. Roman Glaser



85 let Perutnine Ptuj

Perutnino Ptuj je leta 1905 osnoval Valentin Reinhard, avstrijski trgovec s perutnino, jajci, divjadjo in ribami. Na prostoru sedanje direkcije Perutnine je odprl odkupno postajo za odkup perutnine. Odkupna mreža se je širila in kmalu je nastala manjša klavnica. Delo v njej je bilo ročno vse do leta 1958, ko je bil uveden prvi stroj za skubljenje.

V tem obdobju je podjetje razširilo odkup na večji del Severovzhodne Slovenije, na Hrvaško, delno pa celo v severne predele Bosne in v Vojvodino. Tudi dejavnost je bila razširjena.

V Perutnini so se zavedali, da brez prehoda na sodobnejšo intenzivno rejo in obdelavo perutnine ni mogoče uspešno nastopiti ne na domačem, še manj pa na tujem trgu.

Leto 1960 pomeni prelomnico v razvoju Perutnine. Sprejela je novi proizvodni program, ki je zajemal intenzivno rejo brojlerjev, sodobno obdelavo zaklanih piščancev in razvoj vzporednih dejavnosti. Dotedanje programe je postopoma opuščala. Že leta 1960 se je pristopilo k gradnji prve farme brojlerjev na Bregu. Dve leti kasneje sta bili zgrajeni tovarna krmil in valilnica. Leta 1964 je v gradnji prva farma nesnic, leto kasneje pa se začne uvajati kooperacijska reja piščancev.

Leta 1965 je bila sprejeta za tisti čas revolucionarna odločitev, da se zgradi nova klavnica perutnine z zmogljivostjo zakola in obdelave 2000 piščancev na uro. Ta klavnica je začela obratovati dve leti kasneje. Z obdelavo v njej je Perutnina začela uvajati novo tehnologijo obdelave.

Drznih odločitev v podjetju tudi kasneje ni manjkalo. Razvoju primarne dejavnosti, so sledile tudi sporedne dejavnosti, ki so omogočale prvo, kot je razvoj prodajne mreže, transporta, servisne dejavnosti in drugo. Veliko je bilo razširitev in modernizacij, zlasti v klavnici. Pri tem pa se je posvečala velika skrb skladnosti razvoja vseh delov podjetja. V skladu z zahtevami razvojnih usmeritev podjetja in tržišča pa so se uvajali novi programi kot so: predelava piščančjega mesa v izdelke različnih vrst, uvedba reprodukcijskega centra za plemenski material in proizvodnja KOKETOV.

Nova perutninska klavnica

Največji zalogaj v razvoju Perutnine pa je bil razširitev in modernizacija perutninske klavnice, ki je bila odprta na osrednji proslavi 85-letnice podjetja.

Ta projekt sledi sodobnemu pristopu modernih podjetij, kjer se gleda na tehnološko zastarelost in marketinške potrebe, ki zahtevajo menjavo tehnologije najmanj vsakih pet let. Gre praktično za povsem novo klavnico, navezano na stari objekt. Izgradnja nove klavnice in vzporednih objektov je potekala v treh fazah. Pri tem je bil osnovni pogoj, da je potekalo delo v proizvodnji nemoteno.

Z gradnjo prve faze smo začeli že leta 1985. Zajemala je stranske objekte, vendar ključne za pro-

izvodni proces. Zgrajena je bila nova kotlovnica, priključek za dodaten vir energije, to je zemeljski plin, kar nam daje večjo gotovost v obratovanju in odločilno zmanjšuje onesnaževanje zraka. Poleg tega smo zgradili novo kemično in termično pripravo vode za potrebe kotlovnice, zgradili filtracijo tehnološke vode. V tej fazi smo modernizirali še prostore družbene prehrane in garderobe s sanitarijami.

Druga faza, ki je bila končana leta 1987, je v veliki meri spremenila izgled kompleksa mesne industrije. Zgrajeni so bili ekspedit, hladilnice za 2.000 ton perutninskega mesa. Začeli smo tudi z gradnjo strojnice z najsodobnejšo hladilno opremo.

Odločilno tretjo fazo smo začeli graditi leta 1988. Kapaciteto smo v primerjavi s staro klavnico povečali za 100%, kar pomeni, zmogljivost zakola in obdelave 16.000 piščancev na uro. Pri tem je potrebno omeniti, da gre za povsem novo tehnologijo od sprejema piščancev, parjenja, odstranjevanja drobovine in odvzemanja organov, hladilne tehnologije ter postopka sortiranja in pakiranja.

Polovico piščancev v novi klavnici sprejemamo s kontejnerji, za katere je prirejena posebna oprema za praznjenje in obešanje piščancev na trak. Moderniziran je tudi postopek parjenja z zračno turbulacijo vode.

V evisceraciji – odstranjevanju drobovine in odvzemanju organov – so nameščeni štirje popolnoma avtomatizirani trakovi, ki so osvobodili delavce najtežjega dela na traku.

Hladilni postopki so izpopolnjeni s pršenjem vode po piščancih, kar izboljšuje kakovost in higieno trupov.

Celotna sortirnica, kosanje perutnine in pakiranja so računalniško procesno vodeni ter dajejo možnosti dodelave 50% vseh trupov. Blago lahko ločujemo in proizvajamo za znanega kupca po teži, načinu obdelave in izgledu. Omogočeno je tudi računalniško zajemanje podatkov po proizvodih in bremenitev skladišča s predanimi količinami.

Ob klavnici je zgrajena še vrsta objektov, ki služijo varovanju okolja.

Razvoj proizvodnje izdelkov

Poleg moderne klavnice v ptujski Perutnini razvijamo tudi sodobno predelavo v mesne izdelke.

Perutnina Ptuj ponuja na trgu naslednje izdelke:

1. Obarjene klobase: PIPI, PIPI-mini, POLI, KOKO, PIKA, POLI Z VRTNINAMI, KIKA, POLI V GOVEJEM ČREVESU, SAFALADA, JETRNA KLOBASA

2. Poltrajne klobase: PIVSKA KLOBASA, GRAJSKA KLOBASA

3. Konzervirano meso v kosih: POETOVIO, PIŠČANČJE PRSI V OVITKU

4. Suhomesni izdelki: PREKAJENA PIŠČANČJA BEDRA

5. Konzerve: PIŠČANČJI SENDVIČ NAREZEK, PIŠČANČJA PASTETA, PIŠČANČJA JETRNA PASTETA

Z doseženim pa v Perutnini nikakor nismo zadovoljni, kajti uspešno delo v preteklosti ni garancija uspešne prihodnosti. Le skrbno raziskovalno delo in poglobljeno proučevanje potreb potrošnikov in trendov v svetu so garancija uspeha v prihodnosti. Prvi rezultati takšnega dela so že vidni.

Proizvodna linija KOKETOV je stekla v začetku 1990 leta in potrošniki so zadovoljni. Ime KOKETI je blagovna znamka za panirano in popolnoma termično obdelano piščančje meso.

V proizvodnem programu imamo: ZLATE PIŠČANČJE MEDALJONE, ZLATE PIŠČANČJE ZREZKE in PIŠČANČJE OCVRTKE. Paniran piščanec je imel v preteklosti sloves nedeljskega kosila. Ni vzroka, da mu v Perutnini Ptuj tega cenjenega mesta ne bi ohranili. Slogana: »Specialitete hitre kuhinje« in »Vsak dan je lahko nedelja« sta zago-

tovalo, da bodo potrošniki tudi v prihodnosti z izdelki iz tega programa zadovoljni.

S pridobitvijo nove klavnice in vzporednih objektov postaja Perutnina Ptuj vedno bolj konkurenčna na domačem trgu in v izvozu. Povrniti si moramo nekatere izvozne registracije, ki smo jih izgubili v preteklem obdobju zaradi prekapacitiranosti in neustreznosti objektov v tehnološkem in higienskem pogledu. Pri tem morajo, kljub najsoodnejši opreми, odigrati odločilno vlogo kadri, brez katerih so vsa ta vlaganja brez pričakovane pomena.

Nadaljnji razvoj Perutnine Ptuj bo šel v smeri k višjim oblikam predelave, obdelave in dodelave mesa, k proizvodnji popolnoma pripravljenih jedi, perutninskih specialitet in izdelkov, ki bodo zadovoljili vse potrošnike, tudi tiste z dietno prehrano. Zaradi vseh opisanih dejstev se lahko iz Perutnine Ptuj še naprej nadejamo kvalitetnih izdelkov, zadovoljnih potrošnikov in nenehnega stika z razvitim svetom.

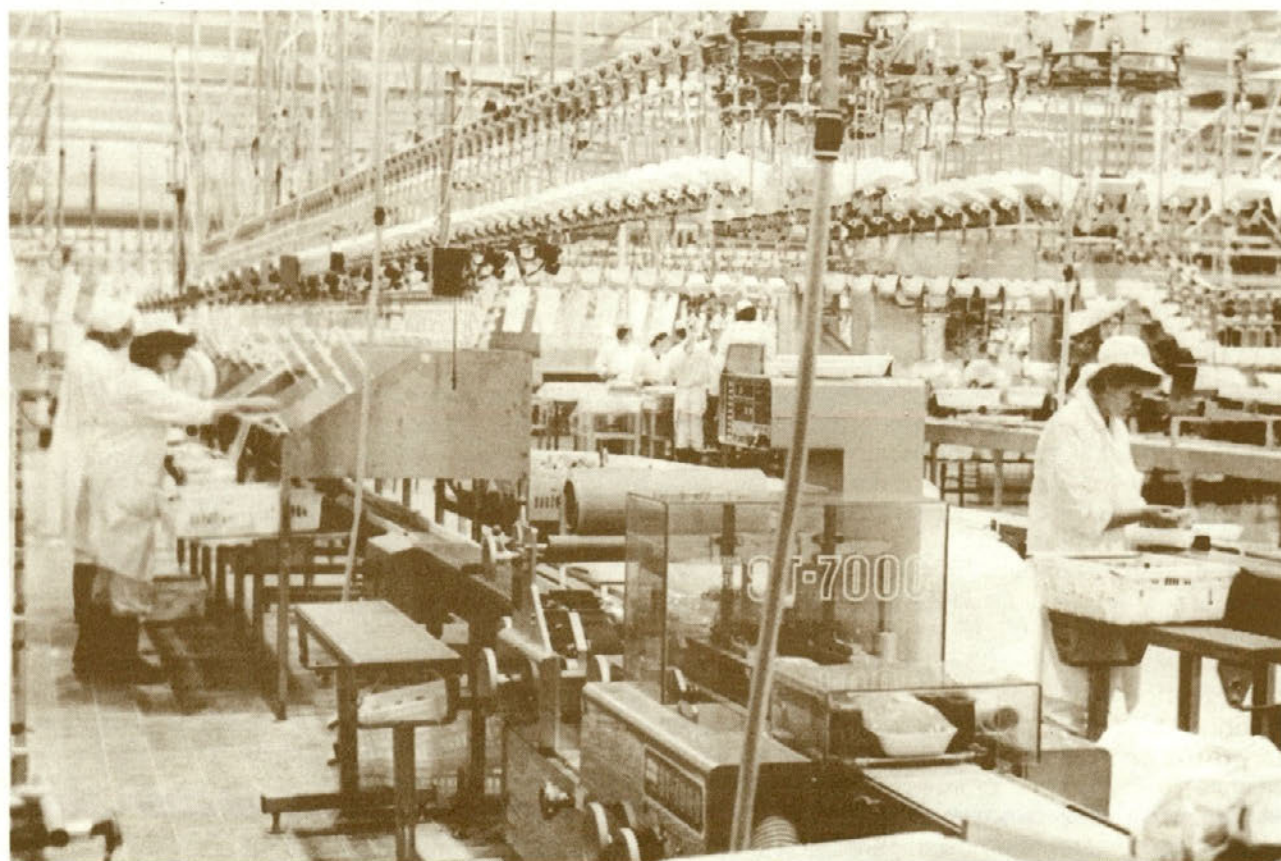
Lojze Cajnko

Povzetki referatov obravnavanih tem

Na naslednjih straneh objavljamo povzetke referatov, ki so jih pripravili posamezni avtorji.

Urejeni so po takem vrstnem redu, kot je predvideno, da bodo posamezni referati podani na srečanju.

Urednik



Povzetki referatov

Marijan Milohnoja, prof. dr.

Problematika zdravstvene neoporečnosti in kakovosti mesa perutnine in izdelkov

V referatu je podana analiza vzrokov alimentarnih toksikoinfekcij s perutninskim mesom in izdelki, ki so jih povzročile salmonelle, *Campylobacter jejuni*, *Clostridium perfringens*, stafilokoki in *Escherichia coli* ter iz teh analiz izhajajoči preventivni ukrepi. Prikazana je stopnja kontaminacije mesa in organov perutnine s pesticidi, polikloriranimi difenili, svincem, kadmijem, arzenom, živim srebrom in fluorom ter z antibiotiki, kemoterapevtiki in hormoni. V tehnološkem postopku proizvodnje perutninskega mesa je posebej analizirano hlajenje in iz tega izhajajoča mikrobiološka problematika. Prikazana so najpogostejša odstopanja oziroma primeri zdravstvene oporečnosti perutninskega mesa v prometu. Posebej je podana zdravstvena in kakovostna problematika mehanično izkošččenega perutninskega mesa. Pri izdelkih iz perutninskega mesa so analizirana najpogostejša zdravstvena in kakovostna odstopanja in pa problem t.i. fosforjevega pentoksida.

Robert Vidovič, dipl. ing.

Kontrola kvalitete piščancev in piščančjega mesa

Trg in z njim tržni način obnašanja zahtevata v prodaji kvalitetnejše obdelanega piščanca. Zaradi tega mora biti poostrena kontrola vhodne surovine in intenzivnejši nadzor nad tehnološkim procesom obdelave. Perutnina Ptuj je iz teh razlogov vpeljala kontrolo nad vhodno surovino, tehnološkim, procesom in končnimi izdelki. Kontrolo vhodne surovine opravlja kontrolor s štetjem poškodb in ugotavljanjem sitosti piščancev.

Poškodbe nastale pri nalaganju in transportu piščancev, se ustrezno ovrednotijo in upoštevajo pri obračunu izplačila kooperantom. Z ugotavljanjem sitosti se preprečuje izkazovanje večjih količin piščančjega mesa in onesnaženosti piščančjega trupa s krmilom. Stalna kontrola proizvodnega procesa bdi nad tehnološkimi parametri, načinom dela in s tem zmanjšuje nastanek možnih napak, ki negativno vplivajo na kvaliteto piščančjega mesa.

Končna kontrola izdelkov razvršča piščančje trupce v ustrezne razrede kvalitete, dobljene rezultate klasifikacije pa podaja tehnološki službi, ki z ustreznimi ukrepi in z delom vseh delavcev v klavnici doprinaša h kvalitetnejše obdelanemu piščancu.

Peter Božič, dipl. vet.

EGS normativi v proizvodnji in predelavi perutninskega mesa

V prispevku so na kratko prikazani predpisi EGS, ki urejajo proizvodnjo in promet perutninskega mesa ter sistem kontrole, ki jo izvaja veterinarska inšpekcija držav EGS v tako imenovanih tretjih deželah, ki izvažajo perutninsko meso in mesne izdelke na tržišče skupnosti. Bolj podrobno so prikazani normativi EGS o postopkih hlajenja perutninskega mesa s potapljanjem v vodo. Nadalje je prikazano sedanje stanje slovenskih obratov, ki so registrirani za izvoz perutninskega mesa in pogloblitve pomanjkljivosti, ki jih ugotavljajo veterinarski inšpektorji držav uvoznic. V prispevku je tudi opisano, katere priprave izvoznih obratov in veterinarske službe so potrebne za vključitev v Evropo 92.

Erih Šara, ing. agr.

Perutninska klavnica in okolje

RAZVOJ OBJEKTOV ZA VAROVANJE OKOLJA

Skrb za okolje je bila v vseh fazah razvoja Perutnine Ptuj, ena osnovnih usmeritev v katero je bilo vloženo ne malo znanja in sredstev. Če posežemo nekoliko nazaj v preteklost razvoja klavništva v Perutnini lahko ugotovimo, da se je pričelo razmišljati o prvih resnejših objektih za zaščito okolja že v letu 1967, ko je potekala izgradnja perutninske klavnice na lokaciji današnje mesne industrije. Centralne ustanove, ki bi med letom 1967 in 1970 bila v stanju odvažati odpadke ni bilo, zato je Perutnina morala pristopiti sama k neškodljivemu in ekonomsko koristnemu odstranjevanju odpadkov ter čiščenju odpadnih voda. Do leta 1973 sta bila tako končana dva najvažnejša ekološka objekta, to je predelava organskih odpadkov in čistilna naprava odpadnih voda. Ob tem je potrebno poudariti, da v tem času ni razpolagala s takšnimi objekti niti ena perutninska klavnica pri nas in zelo redke klavnice za velike živali v Jugoslaviji. V Ptujtu takrat še ni bilo govora o čistilni napravi za mestne in druge odplake. Z izgradnjo nove klavnice so bili razširjeni že obstoječi in zgrajeni novi objekti s sodobnejšimi tehnologijami za varovanje okolja.

Pogojno škodljivi vplivi za okolje na območju perutninske klavnice:

1. Kot prvo je potrebno omeniti emisijo plinov in SO₂, ki nastaja pri proizvodnji toplotne energije, potrebne za proizvodnjo.
2. Možnost prenosa kužnih bolezni in nasploh mikroorganizmov iz območja klavnice, ob veliki koncentraciji, na širše okolje.
3. Organski odpadki, ki nastajajo med klanjem in obdelavo trupov.
4. Plini in smrad, ki nastaja ob priliki predelave odpadkov.

5. Tehnološke odpadne vode iz klavnice in kafilerije.

V kontekstu izgradnje novega klavniškega kompleksa so bili upoštevani vsi naštetih škodljivi vplivi na okolje in izgrajeni potrebni objekti ter podvzete mere za zaščito okolja.

Postopki preprečevanja škodljivih emisij:

1. Toplotno energijo proizvajamo z zemeljskim plinom, kjer dosegamo 96% izgorevanje in s tem zmanjšujemo emisijo SO₂ v okolje na minimum.

2. Kompleks perutninske klavnice s spremlja-jočimi objekti je tako zgrajen, da so povzete maksimalne mere za preprečitev prenosa eventualnih okužb in mikroorganizmov v okolje ali okužb živil iz okolja.

3. Vse organske odpadke predelujemo po naj-sodobnejši tehnologiji v nutritivno visokovredno mesno perno moko in maščobe.

4. Emisijo odpadnega zraka iz kafilerije prepre-čujemo s prečiščevanjem skozi biofilter.

5. Odpadne vode prečiščujemo mehansko in po fizikalno kemičnem postopku.

Z navedeno naj-sodobnejšo tehnologijo v katero je bilo investirano 5 milijonov \$, je v mesno indu-strijskem kompleksu storjeno vse, kar današnja znanost na tem področju pozna in dostopna teh-nologija premore. Smatramo, da se nam bo izred-no visoki gmotni vložek, ki ni programiran samo za trenutek, ki ga živimo, obrestval tudi v prihodnosti.

Branko Pancer, magister

Frigoscandia contracting danes

PRVI V PROCESNIH SISTEMIH ZAMRZOVANJA OD LETA 1962

Z imenom podjetja FRIGOSCANDIA CON-TRACTING sta povezana dva pojma – inovacije in izkušnje. S svojimi aktivnostmi smo začeli v zgodnjih šestdesetih letih, ko je bilo treba rešiti vprašanje učinkovitega posamičnega zamrzovanja. Danes je FRIGOSCANDIA CONTRACTING vo-dilni svetovni dobavitelj naprav za zamrzovanje prehrabnih proizvodov. Na omenjenem pod-ročju smo proizvajalec z največ izkušnjami, ki jih vnašamo v vse procese in česar rezultat je vedno širša paleta sistemov za zamrzovanje in s katerimi se vsako leto zamrzuje več kot polovica nenadno zamrznjene hrane v svetu.

Poleg zamrzovanja vključujemo v naša skupna prizadevanja tudi proces hlajenja in proizvodnjo hladilniških sistemov. Povezujoč oba sistema smo vam vedno pripravljene dobaviti kompletne procesne linije.

Leta 1986 je postala del Frigoscandine organi-zacije firma STEIN, ki je vodilna svetovna firma v paniranju (praženju) in kuhanju mesnih proizvo-dov. Z združitvijo v skupni hiši ima zainteresirani proizvajalec neposredno na razpolago partnerja, ki mu omogoča nabavo procesne sisteme z ga-rancijo vrhunske kvalitete in zmogljivosti.

Vera Peklar, dipl. ing.

Panade in olje v proizvodnji paniranih izdelkov

Proizvodnja paniranih izdelkov je omejena predvsem na proizvodnjo fast-food izdelkov, ki so sestavni del jedilnika tipičnih, modernih gospo-dinjstev, kjer posvečajo pripravi hrane zelo malo časa. Paniranim izdelkom daje specifičnost predv-sem možnost najrazličnejših oblik izdelkov in upo-raba različnih tipov panad. Moka, mokra in suha panada spremenijo zunanji izgled izdelka, okus, teksturo in izboljšajo biološko vrednost. Tehno-logija proizvodnje suhih panad se izredno hitro razvija in ponuja široko paleto različnih tipov pa-nad, ki se razlikujejo predvsem po barvi, okusu, obliki in strukturi drobtin. Tako na primer Japa-nese crumbs ali t.i. japonski tip suhih panad daje izdelku izredno hrustljivost, omogoča pa tudi visok odstotek nanosa panade.

Eden najpomembnejših faktorjev, ki vplivajo na kvaliteto končnega paniranega izdelka je olje za cvrtje. Izpopolnjena tehnologija termične obde-lave nam z nacvrtjem oziroma cvrtjem, pri katerem dosežemo željeno barvo proizvoda in minimalno absorbcijo olja, omogoča proizvodnjo izdelkov, ki imajo zlasti po vsebnosti absorbirane maščobe veliko prednosti pred klasično pripravljenimi pa-niranimi ocvrtimi izdelki v gospodinjstvu. Olje je med cvrtjem zaradi prisotnosti zraka, visoke tem-perature in vodne pare, ki izhaja iz izdelka, pod-vrženo fizikalnim in kemičnim spremembam, ki lahko močno poslabšajo kvaliteto olja. S primer-nim tehnološkim postopkom lahko negativne spre-membe olja med cvrtjem močno zmanjšamo. Pred pričetkom cvrtja je potrebno natančno določiti najnižjo temperaturo in najkrajši čas cvrtja, kar za-gotavlja optimalno kvaliteto olja.

S stalnim spremljanjem parametrov kvalitete panad in olja dosežemo željene jedilne lastnosti in izgled končnega izdelka ter standardno kvaliteto, ki je osnovni pogoj za uspešen nastop na tržišču.

Franc Čelan, dipl. ing.

Nutritivna vrednost in prednosti koketov

Vse manjša poraba mesa v prehrani in s tem ne-zadostna preskrba z biološko visokovrednimi be-ljakovinami, lahko negativno vpliva na pravilno in zdravo prehrano. Z namenom, da se zagotovi za-dostna preskrba z biološko visokovrednimi bel-jakovinami, se vedno bolj razvija intenzivna proiz-vodnja in predelava perutninskega mesa, ki po svoji prehranski vrednosti ne zaostaja za govejim in svinjskim mesom, ampak ga kot primerno pri-pravljena dietna hrana tudi prekaša.

Osnovne vrednosti perutninskega mesa so: vi-soka vsebnost beljakovin, nizka energetska vred-nost (zaradi nizke vsebnosti maščob) in dostopna cena za različne kategorije potrošnikov. Kvaliteto

in biološko vrednost izdelkov iz tovrstnega mesa je mogoče še dopolniti z dodatkom visokovrednih beljakovin in ostalih sestavin iz žit.

Perutnini Ptuj je uspelo vse te prednosti združiti in ponuditi pod blagovno znamko KOKETI. Pomisleki o škodljivosti ocvrtih jedi – preveč absorbirane maščobe – smo rešili s primerno tehnologijo termične obdelave, ki zagotavlja minimalno absorpcijo maščob.

Izdelki so v olju nacvrtili oziroma delno ocvrti do željene barve, popolnoma termično obdelani v peči z vlažnim medijem in globoko zamrznjeni.

Tako pripravljene so primerni za hitro in enostavno pripravo pred konzumiranjem, saj jih je potrebno samo segreti do jedilne temperature.

KOKETI omogočajo potrošniku, da iz bogastva uporabljenih sestavin (mesa, panade) začimb, dodatkov, različnih velikosti in oblik sestavi bogat in raznolik jedilnik.

Josip Živković, prof. dr.

Novi načini veterinarsko-sanitarnega nadzora pri proizvodnji in predelavi perutninskega mesa

Danes so zlasti aktualne številne latentne in na zunaj neopazne infekcije pri živalih zoomatske narave. Njihov nastanek in razvoj omogoča neposredni kontakt velikega števila živali na omejenem prostoru, ob krmiljenju z industrijsko pripravljenimi krmili. To je značilno za tehnologijo intenzivne industrijske vzreje, v smeri katere se razvija primarna animalna proizvodnja. Takšna praksa je najintenzivnejša v perutninarstvu, kjer preti človeku tudi največ nevarnosti zaradi salmoneloze in kampilobakterioze. Temu so glavni vzrok navedene okoliščine v sodobni tehnologiji animalne proizvodnje. Te tudi omogočajo obstoj in življenje epidemiološke verige: industrijsko pripravljena krmila – perutnina – meso in jajca – ljudje.

V zvezi z navedenim lahko ugotovimo, da obstoji potreba po spremembah v sedanji organizaciji, metodiki in tehniki pri pregledih perutnine za zakol in pri pregledih mesa, sploh pa so potrebni sodobni sistemi kontrole. Ne da bi zmanjševali pomen rutinskih pregledov bo nujna sistematična laboratorijska kontrola (monitoring) zaradi odkrivanja mikroorganizmov in drugih kontaminantov. **Vse to naj bo del integrirane veterinarsko-sanitarne kontrole**, še posebej, ker navedenih klic ni mogoče odkrivati s klasičnimi pregledi živali in proizvodov.

Klasično kontrolo v klavnicah in drugih objektih je treba inovirati z novimi načini kontrole pri vzreji, kar ob primerih salmoneloze in drugih boleznih narekuje sistematično kontrolo krmil, pogojev vzdrževanja in namestitve živali in sploh njihovega zdravstvenega stanja obenem s kontrolo vseh tokov proizvodnje do končne odpreme izdelkov (**procesna kontrola**).

Besedo imajo torej organi veterinarske inšpekcije, ki so začeli uveljavljati HACCP koncepcijo, to je kritično analizo rizika (angl. HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point), ki se je v svetu pokazala kot zelo učinkovita pri koncepciji bakterioloških analiz proizvodov.

HACCP koncepcija obsega predvsem:

Analizo rizika in oceno njegove jakosti in kontrolo po CCP s podrazumevanjem vseh potrebnih korekcijskih ukrepov (WHO, ICMSF, 1982).

Z uveljavitvijo novih predpisov o načinih opravljanja veterinarsko-sanitarnih pregledov in kontrole ter o ureditvi perutninskih klavnic je bil storjen pomemben korak za očuvanje higienske neoporečnosti perutninskega mesa za javno potrošnjo. Izvajanje predpisanih ukrepov bo tudi pomemben dejavnik pri vključevanju naše perutninske proizvodnje v skupni evropski trg (Evropa 92). Kljub vsemu pa je še treba upoštevati dejstvo, da obstoječa praksa v naših perutninskih klavnicah še vedno odstopa od prikazanih novih načinov veterinarsko-sanitarnega nadzora pri proizvodnji perutninskega mesa.

Janez Marinšek, prof. dr.

Izdelki iz perutninskega mesa – predpisi o kakovosti

Norme kakovosti za izdelke iz perutninskega mesa določa pravilnik o kakovosti mesnih izdelkov, vednar zelo skopo, v vsega desetih členih. To je pravzaprav razumljivo, saj je prišlo do masovnejše proizvodnje mesnih izdelkov iz perutninskega mesa v zadnjih desetih letih, še bolj v zadnjih petih letih, pravilnik je pa razmeroma »star«, saj je bil objavljen že davnega leta 1974. Tudi zaradi tega, predvsem pa zaradi zahtev tako proizvajalcev kakor tudi organov inšpekcije, je v pripravi oziroma pred objavo pravilnik o kakovosti izdelkov iz perutninskega mesa. V tem predlogu pravilnika so predpisane norme kakovosti le za izdelke iz mesa perutnine. Ta pravilnik predpisuje norme kakovosti za sledeče skupine »perutninskih izdelkov«:

- izdelke trupov, delov trupa in kosov mesa perutnine,
- izdelke iz mletega in oblikovanega mesa,
- klobase iz perutninskega mesa,
- konzerve,
- suhomesne izdelke in za
- mast perutnine.

V zvezi s predpisanimi pogoji kakovosti izdelkov iz perutninskega mesa se bodo tako proizvajalci kot tudi organi inšpekcije in seveda tudi potrošniki znašli pred včasih večjim, včasih manjšim problemom. Namreč, organoleptične lastnosti izdelkov iz perutninskega mesa se seveda nekoliko (včasih v niansah) razlikujejo od lastnosti izdelkov ostalih klavnih živali, katere pa, vsaj potrošniki, bolje poznajo. In da ne bi prišlo zaradi nepoznavanja n.pr. vonja, okusa itd. izdelkov iz perutninskega mesa do nesporazumov oziroma zavračanja teh

izdelkov s strani potrošnikov, bodo – po mojem mnenju – morali proizvajalci teh izdelkov občasno seznanjati tako potrošnike kakor tudi organe inšpekcije in analitike z novimi izdelki, jih predstaviti, predstaviti njihove organoleptične lastnosti in se na ta način izogniti eventualnim nevšečnostim tako pri potrošnikih kakor tudi pri organih inšpekcije.

Božidar Žlender, dr. izr. prof.

Sodobni trendi v proizvodnji in distribuciji perutninskih restrukturiranih proizvodov

Koncept proizvodnje restrukturiranega mesa se je rodil iz potrebe zagotoviti porabnikom predvsem v obratih t.i. institucionalnega (družbenega) prehranjevanja bolj izenačene in uporabne izdelke s stališča serviranja oziroma ponudbe in nutritivne vrednosti. Enako pomembna je bila potreba razviti izdelke, ki bodo predelovalcem zagotavljali določen profit, porabnikom pa visokokakovosten in cenejši proizvod v primerjavi s tradicionalnimi kosi mesa.

Restrukturiranje je tehnološki postopek pri katerem različne dele trupov zaklanih živali ter obrezine preoblikujejo z mehansko obdelavo v nove strukturne oblike. Pogosto so ti proizvodi tudi panirani ter termično obdelani in konzervirani s hladom do porab.

Mesna industrija in še posebno industrija za predelavo perutninskega mesa je v zadnjih dveh-treh desetletjih ponudila trgu, oziroma porabnikom številne proizvode iz restrukturiranega mesa, različno obdelanega in najrazličnejših oblik. In če so proizvodi iz mesa klavnih živali predvsem preplavili restavracije institucionalnega prehranjevanja, se je industrija za predelavo perutnine bolj usmerila na področje t.i. fast food oziroma hitre prehrane, kjer je med porabniki nemudoma dobila številne privržence. Tradicionalne palače oziroma trdnjave hamburgerjev so doživele osip porabnikov, ki so se preusmerili na porabo bolj pestrih menujev iz perutninskih restrukturiranih proizvodov. Danes »fast food« verige po celem svetu ponujajo veliko število restrukturiranih proizvodov (preoblikovancev) iz mesa klavne živine, perutnine in rib.

Opisani procesi predelave in ponudbe perutninskega mesa si pri nas še le utirajo pot. Lahko tudi ugotovimo, da je delež predelanega perutninskega mesa, kamor sodijo tudi restrukturirani proizvodi, preskromen.

Osnovni namen proizvodnje restrukturiranega mesa je oplemenitenje kakovosti mesa slabše kakovosti, oziroma tistih kosov, ki so v kulinariki manj uporabni in cenjeni. Povečanje deleža mesa boljše kakovosti pomeni za proizvajalca profit, za porabnike pa popestritev ponudbe in dvig kakovosti prehrane.

Matilda Lovrenčič, ing.
Tanja Senčar-Šmigoc, dipl. ing.

Kvaliteta izkošččenega piščančjega mesa

Drobno zmleto piščančje meso (DMM) je proizvedeno s strojnim izkošččenjem oziroma mehničnim ločevanjem mesa od kosti. Začetki strojnega izkošččenja segajo v leta 1955-1960 v Ameriko, medtem, ko smo pri nas s to tehnologijo pričeli leta 1972. V to nas je prisilila splošna situacija na tržišču. Vse več je bilo kupcev, ki so iskali kvalitetnejše dele piščanca (bedra, prsa), manj kvalitetni deli pa so v proizvodnih obratih ostajali kot neprodajno blago. Tarat so se pojavila razmišljanja, kako te manj kvalitetne dele s pomočjo sodobne tehnologije predelati v kvalitetne izdelke bogate z beljakovinami živalskega izvora. S prvimi stroji nismo dosegali takšnih izplenov in kvalitete DMM, kot jih dosegamo danes. Razvoj strojne opreme za ločevanje mesa od kosti je zelo hitro naraščal in na tržišču se pojavlja vse več proizvajalcev strojne opreme.

V Perutnini Ptuj imamo stroje ameriške firme Beehive. Stroj dela tako, da sta črpalka in polž kontrolirana vsak zase, nastavljiva pa je hitrost črpalke in obročnega ventila z namenom, da se doseže maksimalni izkoristek.

Predpogoj za kvaliteto DMM je kvalitetna surovina. Zato je nujno, da obdelava trupov v klavnici poteka pod optimalnimi pogoji, oziroma strogo po tehnoloških normativih, da ne pride do naknadne kontaminacije. Važno je, da se surovina v najkrajšem času ohladi na temperaturo 0°C in da se v hladilnici upoštevajo maksimalni higienski in sanitacijski ukrepi.

Postopek ločevanja mesa od kosti (separiranje) ima velik vpliv na kemične parametre kvalitete DMM. V kolikor pri samem izkošččenju nismo dovolj pozorni na tip stroja, temperaturo vhodne surovine in razmerja posameznih anatomskih delov, dobimo DMM – polizdelek, ki ne odgovarja standardu. Surovina za izkošččenje mora biti ohlajena na temperaturo -1°C do +2°C odvisno od tipa stroja. V kolikor so vhodne temperature višje, se temperatura DMM dvigne, zlasti na perforirani glavi z malo velikostjo lukenj. Prav tako se dvigne odstotek izplena in s tem tudi % Ca in P205.

Drobno mleto piščančje meso predstavlja pri predelavi perutninskega mesa eno od glavnih komponent za proizvodnjo klobasičarskih izdelkov, nekaterih konzerv in programa paniranih izdelkov. Po podatkih iz leta 1988 se je v Jugoslaviji dnevno proizvedlo 48.640 kg DMM. Danes skoraj polovico od te količine proizvedemo v Perutnini Ptuj, kar kaže na hitro naraščanje proizvodnje in s tem različnih izdelkov iz DMM. Žal pa tehnološki razvoj prehitveva zakonodaja in tako smo po 20 letih proizvodnje in porabe DMM ter proizvodnje različnih izdelkov prišli le do Predloga pravilnika o kvaliteti perutninskih izdelkov in predloga standarda DMM, kar kaže na to, da je potrebno problematiko in normative o DMM temeljito sistemsko obdelati.

Erhard Krois

LASKA proizvodna linija za mesno testo in obarjene klobase

Postopek je tako usklajen, da se iz različnih surovin proizvede mesno testo ali obarjena klobasa.

- s čim manj osebja
- s čim nižjimi materialnimi stroški pri standardni kvaliteti
- s kontinuiranim načinom dela

Na realiziranem primeru avtomatske linije za obarjene klobase, ki je koncipirana na 3 t mesnega testa na uro, se prikazujejo tehnične možnosti.

Posamezne proizvodne stopnje:

- sestava surovin
 - predhodno drobljenje (mletje)
 - standardizacija z analizo in avtomatskim doziranje začimb
 - fino drobljenje (mletje)
 - nadaljnja predelava
- bodo v podrobnosti opisane.

Pokazane še bodo druge proizvodne specifične linije in naprave.

Frans Struiwig, ing.

Griffithovi laboratoriji in mesna industrija

Od svoje ustanovitve je bil Griffith pionir v razvoju in pospeševanju novih sestavin (ingredienc) in produkcijskih metod za mesno predelovalno industrijo.

V času njihove uvedbe so Griffithovi proizvodi kot so PRAŠKI PRAŠEK, VEGAMINE, SOJINI PROTEINI, ROJAL SMOKE in drugi napravili velik doprinos k inovaciji mesne industrije.

Danes ponuja Griffith kompleksno produkcijsko paleto, ki praktično odpravi potrebo, da bi se kupovalo še kje drugje.

Poleg Griffithovih proizvodov imajo mesni predelovalci še koristi od Griffithovih izkušenj in ekspertiz in še tehnologijo, da to podpre. Naši znanstveni laboratoriji za meso so med najnaprednejšimi v tej industriji.

Mesni predelovalci, ki iščejo kakšno posebno aromo, ali pa tisti, ki imajo recept, ki bi ga radi standardizirali, lahko iščejo pomoč Griffithovih tehnologov, da bi našli najbolj učinkovite ekonomske rešitve.

Vzpostavili smo poseben pristop, da bi razvili in proizvedli posebne po meri izdelane sestave ingrediencov za specifične želje naših klientov. Še več, naši tehnologi lahko pomagajo mesnim predelovalcem pripraviti nove gotove proizvode iz nove proizvodne metode.

V vseh slučajih pa sta pri Griffithu zaupnost in tajnost zagantirana. Možnost, da po naročilu izdelamo naše proizvode je odlično kompletirana z našo UNIT PACK službo, da mešamo in pakiramo točno tehtane proporcije ingredienc v naročnikovi serijski formuli.

Pakiranje po enotah eliminira delo in napake v merjenju in tehtanju, štedi skladiščni prostor in zmanjšuje administracijsko delo.

Proizvajalci, ki so izbrali Griffith so izbrali kvaliteto. Garancija kvalitete je najbolj važna in najbolj koristna stvar, ki jo nudi Griffith. Naš oddelek za kontrolo kvalitete stalno kontrolira vstopne in izstopne surovine in proizvode in tako garantira, da pri nas proizveden produkt stalno zadovoljuje klientove specifikacije. Naša kontrola kvalitete je kompletirana z zavestjo o važnosti kvalitete pri vsakem našem uslužbencu, kar se rezultira v stalni in dosledni kontroli delovnih postopkov na vseh nivojih.

Naše usluge in tehnična pomoč pa ne prenehata pri laboratorijskih vratih. Griffithovi tehnologi so vedno pripravljene obiskati pogone ali urade naših klientov, da bi dobili prvovrsten izvid ali pa pomagajo na licu mesta odklanjati napake.

Znanje (know-how), zanesljivost kvalitete in uslug na mednarodnem nivoju postane nekaj naravnega, če sodelujete z Griffithom.

Razvoj Griffithovih laboratorijev

Griffithovi laboratoriji so nastali kot družinsko podjetje leta 1919 v Chichagu. V začetku je Griffith razvijal nove proizvode in nove postopke, ki naj bi omogočali mesni proizvodni industriji proizvajati bolj ekonomično proizvode boljše kakovosti.

Prvi proizvod po katerem je postal Griffith poznan je bil Prague powder (praški prašek), mešanica za hitro prekajevanje, ki je bazirala na nitratih. Iz tega produkta je vzknila po vsm svetu razširjena privatna Griffith kompanija (družba) s 27 tovarnami v 20 deželah na 5 kontinentih.

Centrala in glavna tovarna za evropski kontinent je locirana v Herentalu, Belgija.

Skupno z našo mednarodno rastjo se je naše proizvodno področje razširilo iz mesne industrije na mnogo ostalih vej živilske industrije, kot na primer ribe, perutnino, fast food, prigriske, priložnostno hrano itd.

Naš izbor nudi sedaj pravo paleto proizvodov: antioksidanse, redko testo, panade, veziva in emulgatorje, salamure, barvila, sestavine za dimljenje, dehidrirane juhe in sokove (zose), hidrolizirane rastlinske proteine, rumenila, marinade, zaželjene mesne okuse, široko izbiro začimbnih kombinacij, mešano cvrtje, začimbe in še marsikaj drugega.

Naš uspeh se je baziral na naši sposobnosti, da smo nudili najboljšo možno kombinacijo tehničnih služb, znanstveno garancijo kvalitete, premišljeno inovacijo, kompletno in kompetentno uslugo, razvijanje ingredienc po kupčevi želji, ustvarjanje novih gotovih proizvodov in pa mednarodno prisotnost.

Peter Kokol, dipl. ing.

Predstavitev firme Diversey

Firmo bo predstavil neposredno na srečanju.