

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.

Iránymint 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.

Ezeket az igényeket baromfihúsból készült konzervekkel, pácolt-füstölt termékekkel, pástétomokkal és mélyhűtött készletekkel lehet és szükséges kielégíteni.

Bebizonyosodott, hogy a baromfi csontozása után a csontokon maradt értékes húsrészek kinyerésével, valamint a csontos részek (nyak, hát stb.) szeparálásával jelentős érték és fehérje menthető meg, az így nyert húspép felhasználási lehetősége rendkívül széles:

- töltelékes áru készíthető belőle,
- fűszerezett, formázott termékek alapanyaga lehet,
- kolbászkrem állítható elő belőle,
- meglévő húsipari termékekbe bedolgozható stb.

További igényeket elégíthet ki és ad lehetőséget a termelés és fogyasztás gazdaságosabb gyakorlati megvalósításában, ha a továbbfeldolgozott termékek egy része sajátosságaik szerint; tubusos kiszerezésbe (krémek) alumínium tálcán (fűszerezett, sütésre kész csirke, készétel), illetve mázas agyagedénybe (pástétomok) kerülnek kiszerezésre, biztosítva ezzel a könnyű kezelhetőséget, illetve a különleges igények kielégítését.

A baromfiipari gyártmányfejlesztésben — adottságai miatt is — az Orosházi Baromfifeldolgozó Vállalat a jelzett irányt követi, és valósítja meg a gyakorlati munkája során. A legutóbbi időszak fejlesztési eredményeként került forgalomba 1982-es évben a baromfivirslí, ötféle felvágott, kötözött, dobozolt pulykasonka stb., amelyeket a fogyasztók rövid idő alatt megkedveltek. Ugyanakkor a „hagyományos”, baromfihúsból készült konzervek termelése emelkedett.

KORSZERŰ, NAGY TELJESÍTMÉNYŰ GYORSFAGYASZTÓ BERENDEZÉSEK HAZAI BAROMFIIPARI TAPASZTALATAI

GYÖRGY JÓZSEF igazgató (Kecskeméti Baromfifeld. Váll.) —
SZARUKÁN MIKLÓS főmérnök (Debreceni Baromfifeld. Váll.)

A baromfiipar műszaki fejlesztésének eredményeként az 1970-es évek végére csaknem valamennyi vállalatnál létrejötték a korszerű, nagy teljesítményű vágás, zsigerelés és előhűtés feltételei. Kialakultak a ma is működő 7—8 t/ó teljesítményű feldolgozó vonalak. A fagyasztottbaromfi-gyártásban a folyamatosság azonban a fagyasztásnál megszakadt, mivel csak szakaszosan működő, többnyire állványos, illetve kocsis fagyasztóberendezések álltak rendelkezésre. Jól szervezett feldolgozással sem lehetett kiküszöbölni a szakaszos fagyasztás minőségromlását, melynek döntő hatása van az exportképességre.

A fejlesztésekkel megvalósított külföldi típusú folyamatos fagyasztóberendezésekből a következők kerültek beszerzésre és felszerelésre:

1979. Rfigoscandia	Zagyvarékas
1980. Holima	Szentes
1981. Linde	Debrecen
1982. Holima	Orosháza
1983. Linde	Kecskemét

Szerelés alatt:

Holima Győr
ÁPV-Parafreeze Budafok