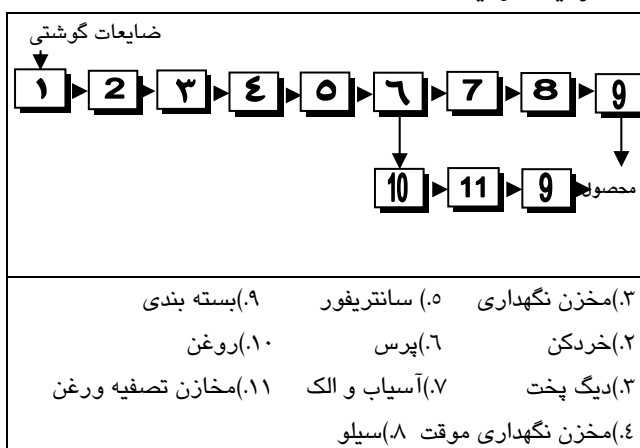


پودر گوشت و روغن صنعتی

۱- انواع تولیدات:

ردیف	تولیدات	مشخصات فنی	ظرفیت اسمی	
			مقدار	واحد
۱	پودرگوشت و روغن صنعتی	پودرگوشت معمولاً به رنگ قهوه‌ای به اندازه‌ای که از الک با مش ۲۸ میلی متر عبور نماید و به صورتهای پودر گوشت پراستخوان، کم استخوان و بی استخوان با دیگر مشخصات مندرج در استاندارد ملی ایران به شماره ۷۲۱	۵۴۵۵۰۰	کیلوگرم

۲- فرآیند تولید:



۳- ویژگیهای فرآیند، نکات فنی و شرایط عملیاتی:

پودر گوشت فراورده ای است که از مازاد کشتارگاهی - کنسروسازی (کنسروگوشتی) لاشه و اندام های ضحی حیواناتی که در کشتارگاه به علل مختلف برای انسان غیر قابل مصرف تشخیص داده می شوند و همچنین ضمام قمرز لاشه (کبد، قلب، ریه ها) و ضمام سفید لاشه (معدده و روده که خالی و شسته شده باشد) و دستها و پاها به دست می آید. اساس تولید پودر گوشت عبارت است از پختن، آبگیری، روغن گیری، آسیاب و بسته بندی که این محصول در تمامی روش های مختلف تولید پودر گوشت رعایت می گردد. در زیل جزئیات بیشتر مراحل تولید تشریح گردیده است.

۱- جمع آوری مواد اولیه واحد: ضایعات پس از کشتار توسط تانکها به واحد حمل می گردد. این ضایعات در انبار مواد اولیه جمع آوری شده و آماده فرآیند می گردد.

۲- خرد کردن: ضایعات توسط دستگاههای شبیه چرخ گوشت خرد می گردند.

۳- پخت: عمل پخت در دستگاه اتوکلاو پخت صورت می گیرد حرارت اعمال شده در این مرحله ۱۸۰°C و مدت زمان توقف در این مرحله ۴/۵-۳/۵ ساعت است در این مرحله آبی به اتوکلا و اضافه نمی گردد و مواد گوشتی در آبی که بطور طبیعی در نسوج خود ذخیره نموده اند برای پخته شدن استفاده می کنند. بر اثر پختن علاوه بر متلاشی شدن کلیه ضایعات میکروبهای موجود در آنها نیز از بین می روند. بخار آب حاصل از مرحله پخت توسط مکنده جذب می گردد. با این کار در واقع بوی نامطلوب موجود در اتوکلاو از محیط خارج می گردد.

۴- نگهداری موقت: بعد از پخت می بایستی عمل آبگیری توسط سانتریفوژ صورت گیرد ولی به منظور تغذیه تدریجی مواد پخته شده به سانتریفوژ مخزن موقتی جهت نگهداری در نظر گرفته می شود. این مخزن دو جداره بوده و ما بین جداره آن بخار آب جریان دارد. تا بهنگام توقف محصول سرد نگردد.

۵- آبگیری: توسط سانتریفوژ آب محصول پخته شده گرفته می شود.

۶- روغن گیری: روغن گیری در دستگاه پرس صورت می گیرد در اثر عمل دستگاه پرس چربیهای ما بین پیوندی که در اثر پخته شدن بصورت مایع در آمده، جدا می گردد.

۷- خرد کردن: توسط دستگاه آسیاب پودری که چربی آنهم گرفته شده است خرد می گردد و آماده بسته بندی می شود.

۶- تعداد کارکنان:

مدیریت	کارشناسی	تکنسین	کارگرماهر	کارگر ساده	کل کارکنان
۱	۰	۲	۲	۷	۱۶

۷- کل انرژی مورد نیاز:

توان برق (کیلووات)	آب‌روانه (مترمکعب)	سوخت روزانه (گیگاژول)
۱۲۰	۸	۲۰

۸- زمین و ساختمانها: (مترمربع)

زمین	سالن تولید	کل انبارها	کل زیربنا
۳۰۰۰	۴۰۰	۲۴۰	۸۴۵

یکی از اساسی‌ترین قسمت‌های فرآیند مرحله پخت است در این می بر اثر حرارت عمده پروتئین موجود در مواد اولیه لخته شده و باعث گسیخته شدن دیواره سلولی گردیده که این خود سبب خروج بیشتر آب و روغن مواد اولیه می‌گردد. یکی دیگر از مراحل حساس در فرآیند پرس کردن می‌باشد. این می در صورتیکه به خوبی انجام شود نه تنها در به دست آوردن روغن بیشتر مؤثر است بلکه از طریق جدا سازی هر چیز بیشتر رطوبت پودر تولیدی نیز حایز اهمیت زیادی است.

۴- مواد اولیه اصلی:

ردیف	مواد اولیه اصلی	مشخصات فنی	مصرف سالیانه		توجهات
			مقدار	واحد	
۱	ضایعات گوشتی	از کشتار گاه‌های دام	۱۵۷۵۰۰۰	کیلوگرم	<input type="checkbox"/>
۲	نمک	برای بهبود طعم نو نگهداری	۹۵۰۰	کیلوگرم	<input type="checkbox"/>
۳	آنتی‌اکسیدان	برای پایداری چربی و روغنهای	۱۲۵	کیلوگرم	<input type="checkbox"/>
۴	کیسه	برای بسته بندی پودر گوشت	۱۰۰۰۰	عدد	<input type="checkbox"/>
۵	بشکه	برای بسته بندی روغن صنعتی	۲۸۴	عدد	<input type="checkbox"/>

۵- ماشین‌آلات و تجهیزات اصلی (فرآیند تولید، آزمایشگاه و تعمیرگاه):

ردیف	ماشین‌آلات و تجهیزات	مشخصات فنی	تعداد	توجهات
۱	خردکن	برای خرد کردن لاشه گوشتها	۲	<input type="checkbox"/>
۲	مخزن نگهداری	با ثابت ماندن دما دوجداره	۱	<input type="checkbox"/>
۳	کانویس طزونی	-	۱	<input type="checkbox"/>
۴	تغذیه کننده	-	۱	<input type="checkbox"/>
۵	دیگ پخت	دوجداره دارای همزن اتوماتیک	۱	<input type="checkbox"/>
۶	پرکولیتور	-	۱	<input type="checkbox"/>
۷	سانتریفوژ	جداکننده بوسيله نیروی گریزاز مرکز	۱	<input type="checkbox"/>
۸	پرس	مارپیچی پیوسته	۱	<input type="checkbox"/>
۹	آسیاب	چکشی دارای اهرم پتک مانند	۱	<input type="checkbox"/>
۱۰	بالابر	برای انتقال	۲	<input type="checkbox"/>
۱۱	سیلوی نگهداری	۱۰ اتنی و ۳ تنی برای نگهداری قبل از بسته بندی	۱	<input type="checkbox"/>
۱۲	بسته بندی	دستگاه کیسه پرکن	۱	<input type="checkbox"/>
۱۳	پمپ انتقال روغن	-	۱	<input type="checkbox"/>
۱۴	سیکلون	برای جمع آوری غبارات	۱	<input type="checkbox"/>
۱۵	آزمایشگاه	جهت تست	یکسری	<input type="checkbox"/>
۱۶	تعمیرگاه	در حد لزوم	یکسری	<input type="checkbox"/>