

# Системы дообвалки мяса DMM

Получение высококачественного мяса под воздействием низкого давления



- Производит измельченное жилованное мясо с размером фракций 3 мм
- Высококачественное мясо, полученное из продуктов после обвалки
- Очень низкие расходы на обслуживание
- Короткий срок окупаемости
- Надежная и зарекомендовавшая себя гидравлическая технология



# DMM: Desinewed Minced Meat — измельченное жилованное мясо после обвалки

Гамбургеры, салями, сырые колбасы - для высококачественных конечных продуктов необходимы высококачественные ингредиенты. И это именно то, что предлагает система DMM компании Marel - измельченное мясо с размером фракций 3 мм... снятое с костей после обвалки. Технология снятия мяса Marel DMM превращает остатки мяса на кости после обвалки в источник качественного мяса повышая его выход.

## Продукты

Система DMM (Desinewed Minced Meat — измельченное жилованное мясо) производит измельченное крупнозернистое жилованное мясо, гораздо более ценное, чем получаемое в традиционных системах высокого давления, расширяя возможности использования остаточного мяса, используя его для производства конечной продукции с высокой добавленной стоимостью. Низкое давление (50 – 100 бар) и очень грубые фильтры (6 – 10 мм) гарантируют производство мяса с высоким содержанием белка и качеством, которое невозможно превзойти при ручном производстве.

По сравнению с традиционной технологией механической обвалки, структура мышечных волокон не повреждается, поэтому получаемое измельченное мясо с размером фракций 3 мм имеет практически такие же характеристики, что и измельченное мясо, полученное из высших сортов мяса, следовательно, повышается добавленная стоимость. Кости, выходящие из системы DMM, по-прежнему анатомически распознаваемы и практически не имеют повреждений. После этого их можно автоматически подавать на вторую систему дообвалки высокого давления, такую как MRS30 или MRS80, чтобы получить качественное мясо механической обвалки, повышая ценность того, что раньше считалось остатками и побочным продуктом и шло в отходы.

## ■ Преимущества продуктов

- Максимально высококачественное мясо, полученное после обвалки сырья;
- Продукт не требуется маркировать, как мясо механической обвалки;
- На выходе измельченное крупнозернистое структурное жилованное мясо, готовое к использованию в высших сортах на производстве;
- Грубая структура (3 мм), высокое содержание белка, низкие уровни жира и кальция, не вязкий;
- Идеально подходит для производства высококачественной конечной продукции, такой как колбасно-сосисочные изделия, а также - гамбургеры, салями, высококачественный фарш с низким содержанием костного остатка, стремящегося к нулю.

## Таблица применения

Свинные кости	Говяжьи кости*	Кости ягненка*
кости шеи	кости филейной части + куски костей	кости шеи
кости филейной части	ребра	кости филейной части
грудина	кости шеи	грудные кости
крестцовые кости	грудинка (грудные кости)	крестцовые кости
ребра		ребра
лопатки		

\* Кости жвачных животных (= говядина, ягнятина, баранина, козлятина и т.д.) не разрешены в ЕС.



исходное сырье: Свинные кости, Говяжьи кости, Кости ягненка.



выходной ленточный сепаратор: мясной фарш с фракциями 3 мм.

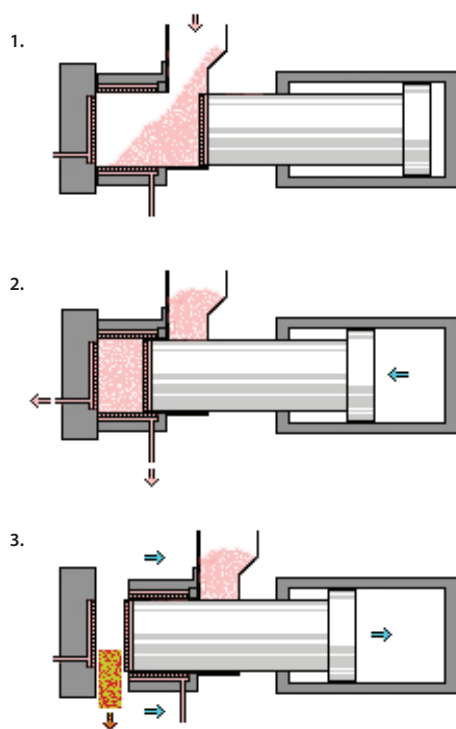


## Производительность

Производительность	DMM 10	DMM 50	DMM 70
Переработано костей	750 кг	2000 кг	3500 кг
	костей в час	костей в час	костей в час
Измельченное мясо (средний показатель выхода)	200 кг	600 кг	1000 кг

## Принцип работы

Пригодные кости свинины, говядины и ягнятины, такие как кости шеи, филейной части или спины, загружаются в бункер DMM, откуда главным поршнем подаются в камеру прессования (1). Применение низкого давления вызывает трение костей между собой, мясо отделяется и проходит через перфорированные отверстия фильтра размером 6-10 мм (2). Кости остаются внутри фильтра и выгружаются в конце цикла (3). Мясо затем подается по трубопроводу на ленточный сепаратор для отделения сухожилий, хрящей и попадающих иногда кусочков костей.



## Преимущества оборудования

- Короткий срок окупаемости
- Надежная и зарекомендовавшая себя гидравлическая технология
- Износ практически отсутствует, очень низкие расходы на обслуживание
- Длительная безотказная работа и большая надежность
- Запатентованная система низкого давления
- Постоянный контроль выхода готовой продукции во время производства
- Легкая эксплуатация и мойка
- Производительность от 750 до 3500 кг/ч.

## Комплексные решения для сбора остаточного мяса с костей

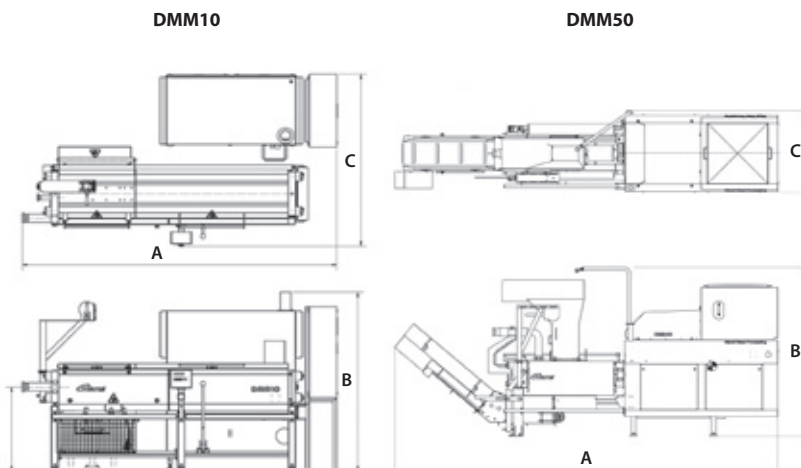
Компания Marel предлагает комплексные технологические решения для сбора остаточного мяса с костей, включая системы подачи, предварительного охлаждения, смешивания и предварительной сортировки исходного сырья по размерам, загрузки и последующего охлаждения продуктов. Кроме этого, мы предлагаем собственную систему дообвалки MRS, для дополнительного доотжима мяса из остатков производства после DMM, что повышает выход продукции и повышает добавленную стоимость побочных продуктов вашего производства.



DMM10.

## Технические данные

	DMM10	DMM50	DMM70
Длина	3434 мм, 135.2 дюймов	5021 мм, 197.7 дюймов	4925 мм, 193.9 дюймов
Ширина	1882 мм, 74 дюймов	1063 мм, 41.9 дюймов	1006 мм, 39.6 дюймов
Высота	1957 мм, 77 дюймов	2213 мм, 87.1 дюймов	2496 мм, 98.2 дюймов
Чистый вес	1850 кг, 4079 фунтов (машина)  900 кг, 1984 фунтов (блок гидравлики)	3700 кг, 8157 фунтов	7750 кг, 17086 фунтов
Полная мощность	12 кВт, 16,1 л.с.	30кВт, 40,2 л.с.	45 кВт, 60,3 л.с.



## ■ Marel к вашим услугам

Marel — ведущий мировой производитель систем и оборудования для пищевой промышленности. Компания предлагает оборудование, накопленный опыт и знания, а также сервисное обслуживание заказчикам, занимающимся дообвалкой и сбором остаточного мяса. Работая в тесном контакте со своими заказчиками, как с уже существующими, так и с новыми, Marel помогает оптимизировать производственные процессы и выпускаемую ими конечную продукцию. Располагая полным ассортиментом оборудования для сбора остатков мяса, такого как серии DMM и MRS и опытом, полученным при

установке свыше 300 машин во всем мире, Marel может помочь вам найти решение, обеспечивающее максимальную добавленную стоимость побочных продуктов на вашем производстве. Наши специалисты и технологи с большим удовольствием продемонстрируют вам качество и эффективность нашего оборудования в наших демонстрационных центрах. Кроме того, мы можем обучить ваш персонал, дать советы по профилактическому обслуживанию и позаботиться о сервисном обслуживании пока оборудование эксплуатируется на вашем предприятии. Marel всегда **к вашим услугам!**

## Контактная информация

© Marel  
 Industrielaan 63, 5349 AE Oss  
 P.O. Box 292, 5340 AG Oss  
 The Netherlands  
 Тел: +31 412 669 911  
 Факс: +31 412 669 250  
 E-mail: sales.oss@marel.com



## Marel

Ведущий мировой производитель современного оборудования и систем для отраслей переработки мяса, птицы и рыбы.

**Marel, Townsend Further Processing и Stork Poultry Processing** — наши торговые марки среди тех, которым больше всего доверяют в мясо-, птице- и рыбперерабатывающих отраслях. Мы предлагаем нашим заказчикам уникальную возможность, обратившись в единый центр, получить ответы на все возникающие производственные вопросы.

Подробную информацию можно найти на веб-сайте: [www.marel.com](http://www.marel.com)

