



Инновационные технологии – коммерческий успех бизнеса

Научно-технический прогресс является важнейшим фактором экономического развития, тесно связанным с понятием инновационного процесса, охватывающего все этапы деятельности – от зарождения идеи до ее реализации. При этом сама идея, дающая толчок, имеет меркантильное содержание, а инновация, нацеленная на коммерческий результат, открывает новые возможности для развития бизнеса.

Только что закончилась выставка “Агропродмаш-2008”, на которой компания “Латтерос” представила основные направления своей деятельности:

- поставка оборудования основной технологической цепочки:
 - микроволновые дефростеры американской компании “AMТек”;
 - термокамеры немецкого концерна “LEFA”;
 - массажеры американской компании “RMF”;
- производство многофункциональных белковых смесей для мясопереработки.

Выбор этих направлений деятельности для “Латтерос” не случаен, он, прежде всего, направлен на то, чтобы дать возможность мясопереработчикам оптимизировать производственные процессы и снизить себестоимость производимой продукции без потери качества. Эти предложения особенно актуальны сегодня, когда целый ряд компаний испытывает затруднения и некоторую нестабильность в работе за счет кризисной ситуации, сложившейся на мировых рынках. Использование прогрессивных технологий, позволяющих экономить и тем самым покрывать издержки, в том числе, и вызванные кризисом, – это верный рецепт сохранения динамики развития предприятия, поддержания стабильности производства и возможность сделать бизнес еще более прибыльным.



Микроволновая дефростация – превращение потерь в прибыли

Посетители стенда “Латтерос” на выставке единодушно отмечали, что потери сырья при дефростации замучили, надоело сливать в канализацию тонны свинины, говядины и птицы, особенно, удручающе это выглядит в рублевом эквиваленте.

Рассмотрим эту ситуацию на примере. Даже при потерях 6% (в своих примерах мы воспользуемся этой цифрой, хотя в реальных условиях она может быть в два раза выше) при суточном размораживании 10 тонн теряется 600 кг сырья, в месяц – 600 кг x 30 дней = 18 000 кг, в год, соответственно, – 18 000 кг x 12 месяцев = 216 000 кг. При стоимости сырья, например, 130 рублей за килограмм, годовые потери равны 28 080 000 рублей. Таким образом, за год можно только экономией на потерях покрыть стоимость более трех дефростеров, или окупить один, а оставшиеся средства в виде прибыли положить в собственный карман.

Затраты по электропитанию примерно эквивалентны эксплуатационным затратам традиционных моделей дефростеров, даже с учетом периодической замены магнетронов в генераторах. Гарантированный срок службы магнетрона – 10 000 часов или 1,14 года при непрерывной работе. Для его охлаждения используется чиллер, с помощью которого

создается замкнутая система циркуляции охлаждающего реагента, например, воды, и поэтому здесь не идет речь о каком-либо его расходе. Осуществляется непрерывная загрузка замороженного сырья на входе дефростера, и в зависимости от выбранной производительности оборудования (от количества использованных генераторов) устанавливается скорость конвейерной ленты, на выходе которой мы каждые 45 сек снимаем размороженный блок в одногенераторном дефростере, либо каждые 24 сек – в двухгенераторном. Кроме того, одним из преимуществ использования туннельных дефростеров по сравнению с традиционными системами является возможность быстрого реагирования на ошибку или сбой в сети – это всего лишь остановка конвейера, а не несколько тонн испорченной продукции в конце многочасового цикла дефростации.

Если объемы суточной дефростации в 5 раз больше, т.е. порядка 50 тонн, то прибыль за счет работы без потерь при использовании другой модели – туннельного двухгенераторного дефростера АМТ4412-150 – составит уже более 120 млн. рублей за год, за вычетом средств на приобретение дефростера. Из приведенного расчета очевидна зависимость – чем больше объемы дефростации, тем больше экономия на потерях и тем меньше влияет на общую сумму стоимость самого дефростера, хотя очевидно, что с увеличением производительности оборудования его цена несколько увеличивается.

Для небольших производств с объемом дефростации порядка 5 тонн в сутки предлагается камерная модель дефростера АМТ2142 производительностью 680 кг/час. И в этом случае за вычетом стоимости дефростера прогнозируемая прибыль за год составит примерно 10 000 000 руб.

Кроме того, рынок продуктов мясопереработки высококонкурентный и только микроволновая дефростация может обеспечить достойное качество готовой продукции за счет бережной работы с сырьем. Известно, что при традиционных способах дефростации воздействие тепловой энергии на поверхность замороженного сырья распространяется вглубь



блока слой за слоем, и поэтому в объеме такого блока очевидна значительная разница температур между серединой и поверхностью. При этом слишком высокая температура поверхности может привести к денатурации белка и необратимым структурным изменениям, активизируются микроорганизмы, жизнедеятельность которых была подавлена воздействием низких температур, растет их число, меняется структура тканей. Тогда как при микроволновой дефростации мы получаем абсолютно одинаковую температуру во всем объеме блока, и мясное сырье при этом строго соответствует требованиям, предъявляемым санитарными службами.

На выставке "Агропродмаш-2008" к нам подходили с вопросом – можно ли с помощью дефростера удалить из блока вмерзший полиэтилен и потом использовать традиционные технологии. Ответ очень прост – можно-то можно, но зачем? Через дефростер блок проходит в стандартной упаковке из картона и полиэтилена, на выходе получается стандартное размороженное сырье, тара удаляется, можно приступать к дальнейшей переработке. Причем рабочие режимы системы корректируются в зависимости от типа размораживаемого сырья, обеспечивая тем самым оптимальную и равномерную температуру от -1 до -2 °C во всем объеме блока на выходе дефростера.

Хотелось бы дать ответ и еще на один часто задаваемый вопрос – о вредности СВЧ-излучения и возникающих в связи с этим проблемах. По этому поводу замечу, что проблем нет, инженерные решения американских специалистов основаны на использовании законов электродинамики, полностью исключая возможности утечки СВЧ-мощности. Размеры волновода выбраны таким образом, что его поперечные размеры меньше критической длины волны, для которой он является заперделной. В такой системе не может быть распространения энергии, силовые линии поля как бы втягиваются внутрь, а амплитуда убывает по экспоненте, причем на расстоянии критической длины волны от раскрытия энергия поля снижается в 1000 раз.

Как отмечают разработчики оборудования, при работе дефростера вредность для персонала меньше, чем при использовании домашней микроволновой печи. Охлаждение подводящих частей корпуса дефростера идет за счет использования пропиленгликоля, который одновременно является поглотителем микроволнового излучения. В комплект дефростера входят специальные датчики утечки, фиксирующие уровень излучения. Система работает только при нулевых показаниях датчиков. Кроме того, дефростеры имеют европейский сертификат качества и соответствуют всем требованиям безопасности.

Любой посетитель сайта www.latteros.ru, посмотревший последний видеоматериал о работе в штатном режиме микроволнового туннельного дефростера АМТ4412-150 с производительностью 4000 кг/час, установленного на одном из российских предприятий, отметит высокую культуру производства: чистоту помещения, абсолютно сухую тару блоков на входе и выходе дефростера, размеренную и ритмичную работу персонала.

По мнению проектировщиков, с которым мы безоговорочно согласны, неоспоримым достоинством микроволновых дефростеров являются небольшие габариты при большой производительности и, соответственно, возможности экономии площадей предприятия при строительстве и их обслуживании.



LEFA: инновационные подходы к процессам производства

Процесс термообработки мясных изделий является завершающим этапом в технологии производства готовых колбасных, деликатесных и полуфабрикатных изделий, и именно на этом этапе происходит формирование товарного вида и вкусовых качеств готовой продукции. Известно, что в условиях конкуренции и насыщенности рынка продуктами схожего ассортимента и качества инновационные подходы к процессам производства и использование высокотехнологичного и производительного оборудования могут добавить продукту потребительских преимуществ и способствовать его успешному продвижению.

Компания LEFA Fleicherei-Ausstattung GmbH специализируется на производстве оборудования для термической обработки (варка, копчение) различных мясных изделий, сыров и пр. Отличительной особенностью распределительной системы в термокамерах LEFA является наличие запатентованного блока поочередно открывающихся заслонок на боковых форсунках. Это позволяет обеспечить одновременную горизонтальную и вертикальную циркуляцию воздуха, и, как следствие, равномерную температуру в камере и в продукте, а соответственно, 100-процентную готовность изделия по всему объему и снижение потерь до 30%, по сравнению с традиционными методами приготовления. При больших объемах производства (от 50 тонн) экономия за счет снижения потерь в рублевом исчислении оценивается шестизначной цифрой в день, а это совсем не мало. Кроме того, уменьшается время сушки и копчения, что дает возможность сократить протяженность общего технологического процесса на 6-10%. Следует отметить также очень четкую работу представителей компании по технологической поддержке своего оборудования – это выезд специалистов для монтажа и консультаций, отработка рецептур и прилагаемых программ для работы с различными видами продукции. Сервисным обслуживанием оборудования занимаются специалисты технического центра "Латтерос".

Как отмечали представители концерна, присутствовавшие на выставке "Агропродмаш", все комплектующие для термокамер LEFA имеют высокие технические характеристики, начиная от металла и заканчивая использованными электротехническими материалами. Широкий модельный ряд адаптирован под любые объемы производств (от однорамных до многорамных промышленных вариантов) и соответствует самым взыскательным требованиям клиентов.

Кроме промышленных моделей, LEFA производит специальное оборудование для супермаркетов – для отделов рыбной и мясной кулинарии. Одна из первых в России термокамер LEFA для супермаркетов была установлена в сети "СПАР" и органично вписалась в изысканный интерьер рабочего помещения. По мнению руководителей торговой сети, приготовление на глазах покупателя копченых сосисок, рулетов, мяса птицы, рыбы дает приток новых клиентов и является одним из элементов, определяющих конкурентные преимущества.

Сергей Витиславович Петров,
Генеральный директор ООО "Латтерос"

115184, Санкт-Петербург, промзона "Парнас," 4-й Верхний переулоч, д.3, оф.204
Т./ф.: (812) 598-52-63, 598-52-56, 715-35-30.
Московский офис: 1-й Институтский пр-д, д.5, стр.3, оф.22.
Т./ф. (495) 580-34-44
www.latteros.ru

