

«АГРОПРОДМАШ-2009»: АНТИКРИЗИСНЫЕ РЕШЕНИЯ

14-я Международная выставка «Оборудование, машины и ингредиенты для пищевой и перерабатывающей промышленности», или «Агропродмаш-2009», состоялась 12–16 октября 2009 г. в центральном выставочном комплексе «Экспоцентр».

СТАТИСТИКА

Как и всегда, выставка впечатляла своим истинно российским размахом! Общая площадь экспозиции – свыше 40 тыс. м². Количество экспонентов – более 500, из них российских – более 300.

В работе выставки приняли участие 33 страны, в том числе страны Европы, Азии, ближнего зарубежья. Постоянные экспоненты из Австрии, Бельгии, Великобритании, Германии, Испании, Италии, Японии, КНР и в этом году показали свои новые фирменные разработки. Порадовали посетителей новые участники отраслевого смотра, в том числе из Украины, Белоруссии, Польши, Сербии, Хорватии, стран Юго-Восточного региона.

ОТКРЫТИЕ

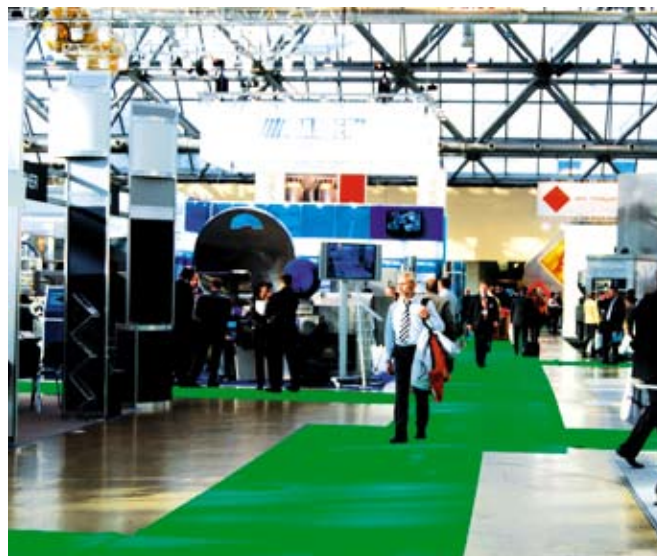
На церемонии открытия выставки «Агропродмаш-2009» гостей и участников приветствовали заместитель генерального директора ЦВК «Экспоцентр» **М. П. Толкачев**, первый заместитель председателя Комитета Совета Федерации ФС РФ по аграрно-продовольственной политике и рыбохозяйственному комплексу **С. Ф. Лисовский**, заместитель директора Департамента пищевой, перерабатывающей промышленности и качества продукции Минсельхоза России **С. Н. Серегин**, огласивший приветствие в адрес выставки Министра сельского хозяйства РФ **Е. Б. Скрынник**.

Визитная карточка мероприятия:

Организатор: ЗАО «Экспоцентр» при содействии Министерства сельского хозяйства РФ.

Статус: имеет знаки Всемирной ассоциации выставочной индустрии (UFI) и Российского союза выставок и ярмарок (РСВЯ).

Проходит под патронатом Торгово-промышленной палаты РФ, Правительства Москвы, Совета руководителей торговых-промышленных палат государств – участников СНГ.



ФОРМАТ, ТЕМАТИКА, ПРЕМЬЕРЫ

«Агропродмаш» является признанным лидером среди российских выставок аналогичной тематики и входит в десятку ведущих европейских промышленных смотров. В этом году смотр прошел под девизом «**Антикризисные решения для пищепрома**», предлагая решения, позволяющие обеспечить высокие эксплуатационные качества оборудования, использовать инновации, дающие предприятиям АПК конкурентные преимущества в сложных условиях рецессии. Именно такие решения востребованы рынком в сложившейся ситуации.

Актуальность тематики выставки обусловлена стремительным развитием пищевой и перерабатывающей промышленности. Формат экспозиции: от переработки сырья до получения конечного упакованного продукта. Как и в прошлые годы, экспозиция была четко сегментирована по тематическим салонам. Время показало, что это удобно для посетителей, облегчает поиск нужной информации.

В последнее время наблюдается значительное развитие рынка комплектующих, агрегатов и материалов для пищевой промышленности.

Премьерой «Агропродмаша-2009» стала выставка-салон «**Агропродмаш-комплект-2009**», где были представлены комплектующие агрегаты и материалы для пищевой промышленности; трубы, металл и арматура; системы водоснабжения промышленных помещений, водоочистка и системы водоподготовки; насосы и насосное оборудование. Количество посетителей салона по-

казало, что премьера была успешной, и это направление в современных условиях весьма востребовано специалистами-практиками.


Кроме того, для участников и посетителей были предусмотрены дополнительные сервисы, в том числе бесплатный вход на выставку, создающий условия для неограниченного приглашения компаниями потенциальных клиентов; онлайн регистрация, позволяющая значительно ускорить проход в выставочный комплекс.

ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

Министерство сельского хозяйства РФ и ТПП РФ при участии фирмы «Агроэкспосервис» организовали II Международный инвестиционный форум и конференцию «**Пищевая промышленность России – особенности развития и привлечение инвестиций в условиях экономического кризиса**». Ключевые сессии форума: «Открытый диалог государства и участников рынка агропродовольственных товаров и услуг»; «Инвестиции как источник развития продовольственной отрасли»; «Перспективы и пути развития мировых рынков продовольственных товаров».

Компания «Империя» в четвертый раз организовала Всероссийский технологический форум «**Антикризисные решения в технологиях и оборудовании пищевой промышленности**». Форум предоставил предприятиям необходимые сведения и инструменты для выбора и применения современных технологических решений в сложных экономических условиях. В программе было предусмотрено 6 тематических фокус-сессий, 5 панельных дискуссий и «круглых столов», 30 докладов экспертов отрасли – топ-менеджеров ведущих компаний, руководителей отраслевых союзов и ассоциаций.

В этом году в рамках выставки прошел международный конкурс «Лучшее оборудование для АПК». Золотые медали конкурса в данной номинации получили ОАО «Конструкторское бюро автоматических линий им. Л.Н. Кошкина», ООО «Фирма «Рекупер», ФГУП «ОмПО «Иртыш», ЗАО «КЛИПМАШ», ООО «Боск-Плюс», ООО «ДАРУСС» и ООО «ПрофХолод».

Кроме того, во время работы выставки состоялись различные конференции, презентации фирм-участниц и ряд других мероприятий. 

*В подготовке статьи
использована информация
Дирекции Международной выставки
«Агропродмаш-2009»*



Центрифуга и декантер «ГЕА Вестфалия Сепаратор»

Компания «ГЕА Вестфалия Сепаратор» представила на выставку оборудование для переработки вторсырья, гарантирующее высокое качество и обеспечивающее максимальную эффективность.

Животный жир, кровь, кость, шкура, обрезки разделки туш животных являются ценным сырьем для получения целого спектра продуктов. Ключевыми машинами для получения качественных продуктов переработки этого сырья являются центрифуги и сепараторы.



Классическими процессами обработки свежих отходов мясопереработки, птицефабрик являются высокотемпературная вытопка с получением муки и очищенного животного жира для пищевого применения, сепарация крови животных с получением кровяной муки.

Новинки от TEXPRO



Компания TEXPRO представила линейку уникальной яркой спецодежды из полиуретана. К преимущественным особенностям представленных моделей можно отнести высокую прочность, долговечность, инертность к химическим и биологическим веществам. Она выдерживает широкий температурный диапазон (от -65 °C до +85 °C).

Наряду со спецодеждой, внимание посетителей привлекал жидкостной дымогенератор **TARBER**, предназначенный для альтернативного копчения всех видов мясо- и рыбопродуктов.

Кроме того, был представлен целый ряд новых разработок итальянских технологов.

Революционный продукт **Texture 500** – заменитель соевого изолята. Одна часть Texture 500 способна заменить четыре части соевого белка.

Semiproduct – препарат для инъецирования кусковых полуфабрикатов.

Oxyplus 301 – натуральный антиоксидант на основе аскорбата натрия и растительных экстрактов.

ООО «ПКП Тхетрон+»: решения для термообработки

Универсальная термодымовая камера **УК-3/2А**, оснащенная пультом управления на базе микропроцессорного блока ADITEC (Германия), позволяет максимально точно управлять всеми процессами обработки. Отработка технологических программ осуществляется полностью в автоматическом режиме. Микропроцессор камеры управляет положением воздушных заслонок, скоростью вращения вентиляторов, циклом работы парогенератора, контролирует поджог и тление щепы в дымогенераторе.



Машина заточки и шлифовки W 200

Компания «Антес» экспонировала машину **Knecht** (Германия) для заточки и шлифовки решеток и профильных ножей волчков диаметром не больше 200 мм. Шлифовальный круг расположен отдельно в приводном блоке и приводится в действие клиновым ремнем. Это обеспечивает максимальную плавность хода. Мощный приводной двигатель вместе с жесткой рамной конструкцией обеспечивают высокую производительность заточки. Обрабатываемые детали фиксируются на круглом столе с помощью центрирующих вставок. Посредством 3-х точечной опорной поверхности даже неровные детали оптимально ложатся на круглый стол. Регулировочный рычаг для комбинированного управления ускоренной и точной подачей без усилий обеспечивает



очень быструю подачу шлифовального диска на обрабатываемую деталь. Простое и безопасное обслуживание. Контур охлаждающей жидкости обеспечивает непрерывное охлаждение обрабатываемых деталей.

Основные технические данные:
Габариты: 880(980) x 805 x 1370 мм.
Вес: 330 кг.
Время начала продаж в России: октябрь 2009 г.

Оболочки ГК Nomax – дебют на российском рынке

Группа компаний **Nomax Traidig** (Польша) представила российским производителям инновационные упаковочные материалы для колбасных изделий.

Сетки **Nomanet** для упаковки сырых, вареных, жареных и копченых мясопродуктов представлены в эластичном и неэластичном исполнении, различных цветов, типов, размеров и пруж.

Текстильные оболочки **Viscoflex** предназначены для производства зельцев, продуктов в желе, паштетов и вареных колбас.

Благодаря широкому выбору форм и цветов, индивидуальной печати на оболочке – это наиболее часто применяемое решение.

Текстильные оболочки **Spatex** – это оболочки с нанесенными внутри мелко- и крупнозернистыми декоративно-вкусовыми обсыпками и специями.

Применяются для производства ветчин, продуктов в желе и сырокопченых изделий типа салами.

Продукты компании контролируются по ISO 9001:2000 и HACCP.

Линия LB Italia (Италия) для лепкипельменей

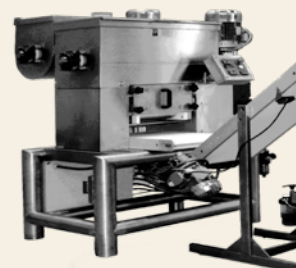
Компания «Окант и К» представила новую линию завода **LB Italia** (Италия) для производствапельменной традиционной русской лепки.

Новая линия обладает всеми преимуществами предыдущих моделей:

- обеспечивает наполнение до 60 % фарша;
- работает на фарше с положительной температурой.

Технические характеристики:

Производительность: 1070–1300 кг/ч;
Ширина тестового листа: 250/320/540 мм;
Масса полуфабриката: 5–30 г.



**Ингредиенты и технологии от SCHALLER
LEBENSMITTELTECHNIK®**

Специалисты компании **SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK®** совместно с компаниями-партнерами подготовили интересные технологические новинки. Уникальное ноу-хау на российском рынке – новое поколение стартовых культур «СтартСтар», гарантирующее быстрое достижение изоэлектрической точки и хорошей плотности, а также мягкого аромата, быстрой усушки салями и других сырокопченых колбас. «СтартСтар» отличается минимальной дозировкой (20 г/100 кг фарша) и способностью выдерживать условия хранения даже в бытовом холодильнике (4 °С).

Была представлена также линейка функциональных комплексных смесей для сырокопченых колбас по классическим («СалямиСтар») и экономичным («СалямиСтар ФС») рецептурам, которая включает в себя шесть различных вкусов.

Средство для шприцевания мясной деликатесной продукции «Спектрум 80» – очередная новинка. Высокофункциональная смесь обладает отличной влагосвязывающей способностью и гарантирует стабильный конечный продукт с прекрасными качественными и вкусовыми характеристиками. С помощью этого средства можно достичь до 150 % выхода готового продукта деликатесной группы.

Стоит отметить также новую технологию **SOFTGLIDE** (мягкое скольжение) для обработки оболочек в целях улучшения их свойств. При ее использовании оболочка становится эластичной, обеспечивая более плавный и стабильный процесс набивки, продукт имеет презентабельный внешний вид, хорошую текстуру и лучше сохраняет цвет.



«Агро-3»: результат превзошел ожидания



В этом году выставку ожидали со сдержанным оптимизмом, тем приятнее было убедиться, что результат превзошел ожидания и общие тенденции развития мясной промышленности вполне обнадеживающие. Наблюдалось сокращение количества экспонентов и экспозиционных площадей, однако качество технических решений и количество инноваций практически не пострадали.

Почти все посетители выставки побывали на стенде «АГРО-3», проявив большой интерес к представленному здесь оборудованию и новым разработкам компании. Это связано также и с тем, что в этом году не все фирмы смогли продемонстрировать мясоперерабатывающую технику в нужном объеме. Гости «АГРО-3» увидели новые разработки постоянных ино-



Большее количество переговоров касалось изготовления полуфабрикатов. Увеличилось число посетителей, представлявших птицеперерабатывающие предприятия, которые занимаются глубокой переработкой птицы. Существенный интерес был отмечен также к упаковке готовой продукции. Достаточно часто обсуждались вопросы убоя и первичной переработки скота. На стенде «АГРО-3» демонстрировалась установка убоя с помощью CO₂ австрийской фирмы **Banss**.

Универсальные возможности некоторых видов мясоперерабатывающего и упаковочного оборудования в плане производства самой разнообразной пищевой продукции, а также возможности качественной термообработки изделий в камере «АГРО ТЕРМ» позволили менеджерам «АГРО-3» заключить перспективные контракты с предприятиями мясной, молочной, рыбной, хлебопекарной промышленности, а также производителями общественного питания и кулинарной продукции.

странных партнеров компании, лидеров пищевого машиностроения: **Mauting; Vakona; AM2C; Seydelmann; Frey; Tipper Tie; Foodlogistik; Grasselli; Webomatic; Delford, Berkel** и др. Большое внимание посетителей в этом году привлекло санитарно-гигиеническое оборудование **Roser** для предприятий мясной и рыбной промышленности.

Иньектор МН-117

Иньектор МН-117 производства Metalbud NOWICKI (Польша), представленный ООО «Интермик-Рустех», за достигнутые высокие показатели качества был награжден серебряной медалью на выставке «Агропродмаш-2009».

Предназначен для инъецирования соевым раствором цельномышечных кусков мяса, тушек птицы и отдельных частей. Позволяет добиться высокой производительности процесса при использовании мясного сырья с костью и без кости с сохранением первоначальной структуры сырья.

Преимущества конструкции:

- кислотостойкое исполнение;
- одна инъецирующая головка;
- сервосистема привода инъецирующей головки и привода конвейера;
- пневматическая система амортизации игл;
- пневматическая система амортизации сталкивающей плиты;
- плавная регулировка скорости движения головки;
- возможность регуляции рабочего диапазона игловой головки в пределах 40 – 210 мм;
- полная регулировка времени закрывания и открывания клапана рассола;



- четыре функции инъециции: односторонняя «верх-низ», односторонняя «низ-верх», программируемая, с простоем;
- плавная регулировка параметров давления инъециции;
- система автодиагностики;
- непрерывное измерение температуры рассола;
- величина инъециции 5–100 %;
- панель управления с возможностью программирования touch;

Технические характеристики:

- количество инъецирующих игл: 117 шт.;
- шаг ленты транспортера: 21; 42; 84 мм/цикл;
- максимальная производительность: до 8000 кг/ч;
- шаг головки: от 40 до 210 мм;
- максимальное давление рассола: 0,35 МПа.

Новый принтер от Videojet Technologies Inc



Компания Videojet Technologies Inc. представила новый мелкосимвольный каплеустановочный принтер Videojet® 1210. Принтер разработан для небольших производств

или условий, где требуется мобильность для частой смены заданий. Процесс заправки принтера расходными материалами максимально упрощен благодаря картриджам Smart Cartridge™ со встроенным микрочипом. Чернильный модуль (Core), включающий основные элементы чернильной системы в одном корпусе, требует замены каждые 6000 ч или 1 раз в 18 мес при использовании в линиях низкой производительности. Печатающая головка принтера автоматически подстраивается к условиям внешней среды, что гарантирует постоянное качество маркировки независимо от изменений условий.

Оборудование для глубокой переработки птицы от «Евротехнологий»

С 1 августа 2009 г. ООО «Евротехнологии», дистрибьютор фирмы Prime Equipment Group (USA), входит в состав международной группы «Эндерс». На выставке компания представляла оборудование для глубокой переработки кур и индеек, позволяющее производить обвалку и разделку тушек. Специалисты компании разработали логичную и эффективную систему, интегрированную с существующими линиями переработки, простую в обслуживании, производительную, безопасную и эргономичную.



Машины для обвалки (модели CFS-DR-W, ILBD-1, CFS-LT3) производят автоматическую обвалку, используя струи воды высокого давления для отделения мяса от костей, исключая контакт металлических частей и костей.

Машины для отделения кожи (TSK-24, CSNS-1, CSK-18, CSK-24).

отделяют цельные куски кожи с различных частей тушки безножовым методом и без использования сдирающих роликов, что максимально увеличивает продуктивность и качество продукта, уменьшает потерю мяса с обрезками и отходами.

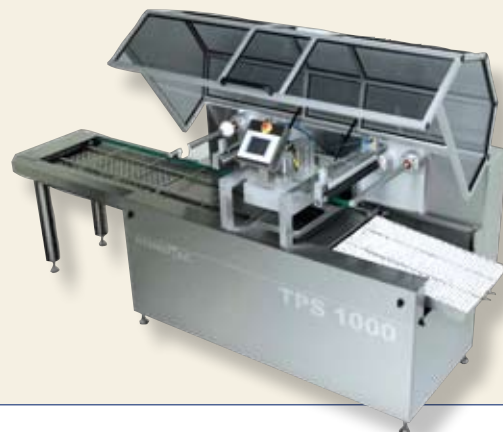
Порционные накопители (PC-4) автоматически разделяют мясо с грудки, бедрышек и мягких подгрудков на порции в соответствии с заданным весом и формой. Формы изготавливаются любого размера и конфигурации по требованиям заказчика.

«Хенковак Раша» – решение проблем упаковки

ООО «Хенковак-Раша», эксклюзивный дистрибьютор голландской компании HFE vacuum systems, показало на выставке популярную модель **трейсилера TPS-1000**, привлекающую доступной ценой и высоким качеством исполнения, простым программированием и легкой адаптацией. **TPS-1000** может упаковать контейнеры из различных материалов, подходящие для продуктов самых разных размеров и форм. Матрицы для контейнеров легко и быстро заменяются на другой размер благодаря уникальной системе

монтажа. Система плавной подачи лотка и высокая точность регулировки уровня вакуума делает возможным упаковку жидких продуктов. Для упаковки сырого мяса с применением кислородных смесей **TPS-1000** оснащается специальной взрывозащищенной помпой.

Сочетание высокой производительности и низкого остаточного содержания кислорода в упаковке делает **TPS-1000** незаменимым при поточной упаковке мяса, полуфабрикатов, колбасных изделий, птицы, салатов и кулинарии, вторых блюд.



Новинки «Тэсто Рус»

Компания «Тэсто Рус» (российское отделение компании **Testo AG**) продемонстрировала актуальные измерительные инструменты и технологические новинки для мясной промышленности.

Одним из главных экспонатов, удостоенных особым вниманием посетителей, стала уникальная разработка 2009 г. – система сбора и передачи измеренных значений температуры и влажности в пищевой промышленности **testo Saveris™**. Система объединила в себе достоинства лучших решений для контроля параметров микроклимата: возможность автоматизированного измерения, проводного (беспроводного) централизованного сбора данных,



документирования измеренных значений, передачи SMS-уведомления о выходе температуры (влажности) из заданных границ.

Популярностью у специалистов пользовались представленные на стенде pH-метры **testo 206-pH1/pH2** и **testo 205**. Запатентованный стеклянный электрод с интегриро-

ванным температурным зондом позволяет проводить одновременное измерение значения pH и температуры. **Ph-метр testo 205** оснащен зондом для полутвердых продуктов, с помощью которого можно легко производить измерения в мясе без необходимости просверливать отверстие.

Упаковщики-этикетировщики серии DIGI 4600



ГК «Сервис Плюс» представил весовые упаковщики-этикетировщики новой серии **DIGI 4600**. В новой серии стала больше производительность, появилась возможность упаковывать продукты большего размера, расширились интеграционные возможности. Модельный ряд упаковщиков состоит из следующих моделей: **AW-4600AT**, **AW-4600CP/CPAUTO**, **AW-4600FX** и **AW-4600CPR**.

Принципиальные отличия новой серии от старой:

- максимальная скорость – 36 упаковок/мин;
- возможность упаковки лотка большего на 20–40 %, чем в предыдущих сериях, размера;
- упаковка как на больших, так и маленьких скоростях, позволяющих работать с неустойчивыми продуктами;
- новая система датчиков определяет цвет, ширину, высоту лотка, поэтому этикетка всегда будет наклеена в нужной позиции;
- новая система запайки пленки;
- возможность регулирования входной высоты с 130 до 150 мм;
- легкость в управлении сенсорным дисплеем с русским меню, экран стал шире и отображает больше информации;
- удобный поиск по номеру PLU продукта;
- возможность установить сразу три аппликатора, в одном из них можно установить два формата этикетки;
- возможность использования промозкетки, этикетки с логотипом компании;
- полностью автоматизированная система взвешивания, упаковки, маркировки;
- система суперрастяжки пленки позволяет использовать один формат рулона для всех размеров лотков.

Упаковочная линия Fuji FW3410BS/B

Компания «Матимэкс» (Австрия) представила упаковочную линию японской фирмы **FUJI packaging GmbH**.

Сварочные балки для формирования поперечных швов изготовлены из специальной пористой стали, исключаяющей прилипание пленки. Срок службы балок при двухсменной работе без замены составляет более 10 лет. В сварочных балках расположены специальные теплопроводные элементы (стержни), изготовленные из материала, запатентованного **NASA**, с коэффициентом теплопроводности в 4 раза выше, чем у меди. Использование элементов позволяет мгновенно и равномерно распределить тепло по сварочной балке.



При остановке движения рукава пленки или длительной паузе сварочные элементы мгновенно отодвигаются от пленки, предотвращая пережатие сварочного шва.

Система подачи пленки отличается установкой двух рулонов пленки одновременно. Разматывание пленки при работе упаковочной

машины происходит с одного из рулонов. Применение двух валов подачи обеспечивает быструю замену рулонов упаковочной пленки без остановки машины и без снижения производительности.

Работа каждого узла осуществляется отдельными сервоприводами и двигателями.

Деликатесная грудинка с «Биофуд Спайс»

Комплексная смесь для инъектирования грудинки «**Шинка Флорида**» позволяет значительно увеличить выход готового продукта. Грудинку возможно инъектировать до 50 % при давлении 1,5 атм всего за один проход мяса через инъектор с минимальными потерями. В свою очередь, вкус и аромат готового продукта очень

близки к традиционной русской кухне. Основные вкусовые нотки – чеснок и перец. В компонентном составе препарата содержится консервант, который позволяет длительно хранить продукт, а стабилизаторы и загустители предотвращают процесс синерезиса при хранении в вакуумной упаковке.



Добавка разработана нашими австрийскими коллегами из фирмы **Zaltech**, уже успешно апробирована и одобрена клиентами.