Какие задачи надо решить при создании пищевых производств?

Горловский Медиа Портал
09.07.17 11:39



Эффективность пищевого производства во многом зависит от грамотного выбора технологического оборудования. Сегодня востребована услуга оснащения заводов "под ключ" всеми необходимыми агрегатами.

Еще задолго до того, как с конвейера сойдет первая упаковка молока или полуфабрикатов, а из печи выйдет свежая булка, начинается процесс разработки технической документации, которая в полной мере отразит все потребности будущего пищевого производства. В бумагах определяется конструкция здания, компоновка оборудования и ассортимент продуктов, который будет выпускаться на предприятии. Во время строительства необходимо обеспечить внедрение технических новинок, разумно использовать потребляемые ресурсы и постараться автоматизировать большую часть технологических процессов, чтобы обеспечить конкурентную себестоимость товара. Что представляет собой традиционный молоко- или мясоперерабатывающий завод? Учитывая минимальные требования к архитектурной составляющей и другим строительным нюансам, главной частью пищевого предприятия является оборудование для производства продуктов. Именно выбор поточных линий, агрегатов и вспомогательных устройств заставляет инженеров задуматься о правильной компоновке и максимальной эффективности.

В современных условиях комплексное оснащение пищевых производств под ключ — необходимая мера, позволяющая оптимизировать процесс строительства нового предприятия по выпуску продуктов питания. Кроме закупки оптимального технического оборудования, тщательным образом подходят к выбору площадки, где будет стоять будущий завод. Специфика пищевых производств связана с тем, что продукцию необходимо быстро доставлять до потребителя, а иначе она просто испортится и бизнес потерпит убытки. В связи с этим возникает разумное желание перенести предприятие ближе к источнику сырья.

Фрукты и соки перерабатываются недалеко от места произрастания плодовых деревьев. Выловленную морскую рыбу начинают нарезать и раскладывать в консервные банки на специальных плавучих заводах, которые располагаются рядом с побережьем. Птицебойни находятся недалеко от комбинатов, где происходит откормка кур. Некоторые предприятия целесообразно размещать в зоне потребления. К примеру, кондитерские фабрики должны находиться в городской черте. Торты и конфеты очень плохо переносят дальние поездки, качество продукта будет обязательно снижаться. Для транспортировки понадобятся специальные машины и упаковка. Аналогичная ситуация с хлебозаводами и пекарнями. Их продукция должна доставляться на минимальные расстояния.