

В современных условиях недостатка на рынке качественного животного белка, важного компонента при производстве кормов, технологи пытаются заменить рыбную муку на более доступные-гидролизную перьевую муку, миксы низкосортной рыбной муки и другие сомнительного качества продукты.

Наше предприятие - кормопроизводитель г. Волгодонск, Ростовская область. С целью уменьшения себестоимости было принято решение вводить в рецептуру только полножирную экструдированную сою и производить ее самим, при этом быть уверенными в качестве своего продукта. Для реализации намеченной цели приобрели экструдер "Экспро" и освоили технологию производства растительного белка.

В течении месяца эксплуатации стало понятно, что переход с дробления на экструзию - шаг вперед, но прибавилось вопросов по эксплуатации экструдера-частые остановки по причине неустойчивого качества получаемого продукта, как следствие низкая производительность. Судя по отзывам постоянных потребителей нашего продукта заметного увеличения привесов и надоев не произошло, а затраты понесли.

Вывод: необходимо двигаться вперед - сделать второй шаг и освоить производство животного белка, улучшить потребительские качества выпускаемого продукта, тем самым удержать постоянных клиентов и привлечь новых.

Источник сырья в шаговой доступности - отходы рыбзавода. Но из таких отходов, как оказалось высокопротеиновый белок не произведешь, да и наличие жира не в нашу пользу, рыбная мука не получилась. Имея навыки экструдирования и обмениваясь опытом с коллегами, в том числе с производителями экструдеров КМЗ, узнали о освоённой технологии переработки животных отходов (перо, шерсть, кожа) в муку с высоким содержанием протеина (80-90%), на таких прессах.

Площадь производственного помещения позволила добавить к имеющемуся оборудованию новую линию, в составе: измельчитель - пастоприготовитель, пресс-экструдер ПЭМ 2У, приемное устройство, пневмотранспорт с фильтром, охладитель, смеситель, гранулятор. Доступным сырьем оказалась овечья шерсть и отходы пера.

Процесс переработки заключается в следующем: прием сырья , измельчение до фракции 3-5 мм, экструдирование, прием - охлаждение, подача в смеситель, растарка.

В результате получили муку с высоким содержанием протеина, качественные показатели подтверждают анализы и отзывы потребителей, называющие этот продукт “молокогоном”, это лучшая оценка нашему труду и правильно принятому решению по выбору технологии производства.

Линия так же хорошо работает при экструзии соевых бобов, она неприхотлива к изменениям параметров входящего сырья, за короткий промежуток времени выходит на режим требуемого качества продукта.