

ТЕХНОЛОГИЯ ПОЛУЧЕНИЯ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА ВЫСШЕГО СОРТА НА ЛИНИИ FARMET в Алтайском крае

РАНЕЕ ЖУРНАЛ «АГРАРНЫЕ ИЗВЕСТИЯ» В РУБРИКЕ «ЖЕЛЕЗО НАИЗНАНКУ» РАССКАЗЫВАЛ О ЛИНИИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА FARMET (ЧЕШСКАЯ РЕСПУБЛИКА) МОДИФИКАЦИИ СОМРАСТ, КОТОРАЯ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ МАСЛИЧНЫХ КУЛЬТУР (МОЖЕТ ПЕРЕРАБАТЫВАТЬ ПОЧТИ ВСЕ ИЗВЕСТНЫЕ ВИДЫ МАСЛИЧНЫХ КУЛЬТУР, ИСКЛЮЧЕНИЕ СОСТАВЛЯЮТ АМАРАНТ, ПОЛНОСТЬЮ ОЧИЩЕННОЕ ЯДРО ОРЕХОВ). ОБОРУДОВАНИЕ УЖЕ ЗАПУЩЕНО В ЭКСПЛУАТАЦИЮ НА ТЕРРИТОРИИ РОССИИ, И В ЭТОМ МАТЕРИАЛЕ МЫ ПОДРОБНО РАССМОТРИМ ОСОБЕННОСТИ ЕГО РАБОТЫ НА ПРИМЕРЕ ЛИНИИ, УСТАНОВЛЕННОЙ В ОДНОМ ИЗ ХОЗЯЙСТВ АЛТАЙСКОГО КРАЯ.



Масло, полученное на линии СОМРАСТ СР2-1, взятое из емкости после фильтрации. Имеет светло-желтый цвет, что говорит о том, что семечка не подвергалась перегреву

В 2015 году введена в эксплуатацию линия двукратного прессования с экструзией в Челябинской области, а в феврале этого года в Алтайском крае первое масло получили на линии двукратного холодного прессования масличных культур СОМРАСТ СР2-1 производства компании FARMET. Линия укомплектована комплексом для обрушки и частичного

удаления лузги подсолнечника и фильтрацией растительного масла. В хозяйстве установлена модификация СОМРАСТ СР2-1 производительностью 300 кг/час с возможностью в дальнейшем расширить производительность до 600 кг/час посредством установки дополнительно еще 2-х прессов на имеющуюся раму. Рассмотрим работу линии более подробно.

НАСТОЯЩЕЕ МАСЛО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА И НИКАКОЙ РЕКЛАМЫ

Важно, что на линии СОМРАСТ СР2-1 масло получается холодным прессованием без предварительного нагрева семян. Поэтому в нем сохраняются все витамины и аминокислоты, содержащиеся в семенах подсолнечника, которые необходимы

при употреблении в пищу и которых нет и быть не может в рафинированном масле и гораздо меньше в масле, полученном горячим прессованием. К слову, у потребителей изначально сложилось неправильное мнение о масле холодного отжима, так как продавцы, различные торговые сети используют в виде рекламы надпись «масло холодного от-

жима». На деле же зачастую это только рекламный ход и не более. Масло холодного отжима можно отличить даже по цвету. Семечка при термообработке (*жарке перед прессованием*) темнеет, масло получается темного коричневого цвета. На фотографии 1 показано масло, полученное на линии СОМРАСТ СР2-1, взятое из емкости после фильтрации. Масло

имеет светло-желтый цвет, что говорит о том, что семечка не подвергалась перегреву. Такое масло отличается и на вкус — оно не имеет горчинки, присутствующей в масле горячего отжима, имеет легкий привкус подсолнечного масла.

Масло и жмых, полученные на установке в Алтайском крае, прошли испытания в лаборатории. Было получено заключение, на основании которого выдан сертификат. Продукту присвоена категория «Масло подсолнечное нерафинированное высшего сорта».

ФАКТ

Масло и жмых, полученные на установке COMPACT в Алтайском крае, прошли испытания в лаборатории. Было получено заключение, на основании которого выдан сертификат. Продукту присвоена категория «Масло подсолнечное нерафинированное высшего сорта».

ДОРОГО ЛИШЬ НА ПЕРВЫЙ ВЗГЛЯД

Надо сказать, что оборудование FARMET, хоть и дорогостоящее, но имеет повышенный ресурс работы — 330 суток в год. Замена изнашивающихся частей производится в несколько раз реже, чем у более дешевых аналогов. А кроме стоимости запасных частей необходимо рассматривать и «стоимость» каждой остановки оборудования. Очевидно — неполучение продукта приводит к отсутствию прибыли. Кроме того, у многих производителей сформировалось мнение, что необходимо держать ремонтно-механическую мастерскую для постоянного обслуживания технологического оборудования, а это дополнительные затраты на электроэнергию, заработную плату. Да и заняты дополнительные производственные площади, которые также нужно отапливать, задействовано металлообрабатывающее оборудование и т.д. При использовании в своем производстве линии COMPACT ничего из этого не требуется. Поэтому в конечном счете, если взять для сравнения не первоначальную стоимость оборудования, а все указанные факторы, рентабельность производства масла на оборудовании Farmet будет на порядок выше. Тем более что участок прессования и фильтрации может обслуживать всего один человек — оператор линии.

ФАКТ

Светло-жёлтый цвет масла может быть только у рафинированного масла, а также должен быть у масла холодного отжима.

ПОСТОЯННОЕ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ

Чешская компания FARMET постоянно ведет диалог с заказчиками через своих представителей в России — ООО «Юмз — импорт». В процессе конструктивного общения производитель совершенствует свои технологии. Например, в линии COMPACT сейчас используется фильтр, отличающийся от того, что компания предлагала до 2015 года. Он имеет более долгий срок службы (отличается конструкцией фильтрующих плит), сжатие плит обеспечивается гидравлически с помощью ручного насоса, очистка фильтра производится без снятия фильтрующих плит и платков. По сравнению с другими фильтрами он может осу-



Линия COMPACT CP2-1
производительностью 300 кг/час
с возможностью в дальнейшем
расширить производительность
до 600 кг/час с опцией обрушки
и частичного удаления лузги
подсолнечника



Участок прессования и фильтрации
может обслуживать всего один человек —
оператор линии

ФАКТ

В процессе конструктивного общения с сельхозпроизводителями FARMET совершенствует свои технологии. Например, в линии COMPACT сейчас используется фильтр, отличающийся от того, что компания предлагала до 2015 года. Он имеет более долгий срок службы (отличается конструкцией фильтрующих плит), сжатие плит обеспечивается гидравлически с помощью ручного насоса, очистка фильтра производится без снятия фильтрующих плит и платков

ществлять фильтрацию при высоком фильтрационном напоре (давлении) — до 8 атм. Это позволяет получать продукт с самым низким механически достижимым остатком фузы. Также фильтры такого типа имеют большую площадь фильтрования при сравнительно малых габаритах. Кроме этого, теперь в линии предусмотрена подача фузы на дожим в прессы. Внедрена система «стряхивания» фузы с наклонных стенок ванны, что исключает ее прилипание в случае подогрева масла (при нака-

пливании масла в ванне перед прессованием оно остывает до температуры окружающей среды, его возможно подогреть для облегчения процесса фильтрации, максимально до 54 градусов, обычно используют подогрев не более 40 градусов).

ФАКТ

Оборудование FARMET имеет повышенный ресурс работы — 330 суток в год. Замена изнашивающихся частей производится в несколько раз реже, чем у более дешевых аналогов. Если взять для сравнения не первоначальную стоимость оборудования, а все факторы в совокупности, рентабельность производства масла на оборудовании Farmet будет на порядок выше

Официальный представитель
компании Farmet ООО «Юмз-импорт»
652050, Кемеровская область,
г. Юрга, ул. Шоссейная, 17
тел.: +7 (384-51) 4-98-07, 4-98-08
тел./факс: +7 (384-51) 4-98-09
сот.: +7-913-287-9990, +7-903-993-03-69
e-mail: yumz.import@mail.ru
www.maslopressa.ru