

高性能切片设备提升肉制品的加工工艺

High-performance Slicing Equipment Improves the Processing Process of Meat Products

安建平

Jianping An

河南双汇投资发展股份有限公司 中国·河南 漯河 450061

Henan Shuanghui Investment and Development Co., Ltd., Luohe, Henan, 450061, China

摘要: 随着人们生活水平提高对食品质量要求不断提升以及人们对于健康安全意识逐渐增强等因素影响下肉品行业迅速发展。在现代畜牧产品中, 诸如猪肉、羊肉、羊皮猪肠衣等一系列肉类制品都需要通过切片设备来进行分离加工处理, 论文提出碧彩公司 (Bizerba) 全新的产品 scalerolinea550 的加工工艺来解决这个问题。

Abstract: With the rapid development of the meat industry, including the continuous improvement of food quality requirements and the gradual increase of people's awareness of health and safety. In modern livestock products, a series of meat products such as pork, mutton, sheepskin and pig casings need to be separated and processed by slicing equipment, this paper proposes the company (Bizerba) brand new product scalerolinea550 to solve this problem.

关键词: 食品质量; A550; 加工工艺

Keywords: food quality; A550; processing process

DOI: 10.12346/etr.v4i4.5571

1 引言

在我们的肉类产品生产工业中, 随着传统产品的升级, 公司越来越意识到良好的产品, 良好的产品配方设计, 可以完成良好的生产工艺。但生产设备以前被忽视, 其生产质量和性能通常会对最终生产产品的质量产生小的不利影响。

2 切片机的发展趋势

目前, 绝大多数大型城市餐饮酒店营业服务场所和一般居民家庭的关于各种肉类、蔬菜的人工刀割切片切割食品生产加工均已经可以直接采用基于中国传统的人工切割刀片自动切制的食品制作方法以及技术设备来对其进行加工实现。由于生产原料速度较慢而且生产工业原料食品级的原料切片不均匀, 为了大大提高生产工业原料食品级在工业生产原料过程工艺中的剪切工作效率, 食品级的快速原料切片加工原料切割加工机应运而生。

现有的基于采用大枣新鲜水果作为食品加工原料生产加

工大枣新鲜切片定向多刀切割切削机械在食品设备制造中的应用种类也比较多, 如汪虹等人研制了一种基于大枣采用的为大枣新鲜水果切片离心式的高效多刃刀的基于大枣新鲜水果加工核桃仁定向多刀收割卧式切片机, 该定向多刀收割卧式切片机的采用大枣水果切割原料加工水果刀片为卧式多刀刃, 能够有效率地提高用于大枣水果核桃切切前后加工的大枣食品原料生产加工管理效率; 史鹏涛等人设计了一种基于采用大枣全自动定向水果菠萝输送定向水果收割立式切片机, 该定向收割切片机能够具有由于采用大枣水果菠萝立式造碎机效率低、生产食品加工管理效率高的诸多主要特点; 周勇生通过对定向水果切片切割机械在机体内部工作时的运动力学原理及切切加工有关的切割机械设计工作原理进行计算, 设计了一种基于大枣水果菠萝立式定向收割切片机, 该机不仅能够具有由于机体内部结构简单、切片均匀, 切片后直接将大枣刀片掉落在大枣水果输送带上, 几乎完全切割无任何水果烂片或者破碎断裂现象等诸多优点^[1]。

【作者简介】安建平 (1976-), 男, 中国河南漯河人, 本科, 中级职称, 从事机械设备应用研究。

以上笔者所提到的食品切片机只是针对某一种特殊食物的食品加工进行处理,功能单一,并且用于食品加工切片设备加工机的设备绝大多数都只能是需要借助食品加工主要物料的巨大运动重力进行移动才能进入大型食品切片机,导致在各类大型食品加工过程中被食品加工者和机器人人员当成巨大绞手的各种重大事故时有发生,而且食品切片设备加工机的工作效率相对较低,难以完全能够满足目前对于各类食品切片设备加工的主要物料配件需求量较高时的要求。为此,论文简单介绍了一种高效的各类工人自动智能专业手工制作食品切片机,它不仅是一种能够通过各种手段模仿各类工人手工工艺制作各类食品切片的各种新型机械加工机动作,经过专业加工技术工艺优化处理后的各类工人手工制作食品切片进行手工切割后快速压制加工成片,方便使用加工工艺处理好的食品后续辅助工人对食品进行后续设备加工及食品进行售后服务继续制作,且通过该食品切片操作机能同时辅助操作工人加工多种各类工人手工智能食物,减轻了一些专业手工制作各类食品切片工人的劳动强度,提高了工人制作手工个人智能食品时的工作效率^[2]。

3 加工工艺

3.1 处理

碧彩公司(Bizerba)全新的产品 scalerolinea550 是一款高速自动包装切片机,专业从事所有肉类产品肉类工业原料的加工包装需求,可以是传统包装称重机器集体和大型段和小包装等的集合多功能包装生产线,切片的机器可以更有效地加工或深色和均匀。在重量 200 件/分钟时,切片速度最多 250 件/分钟(没有称重),如果单件使用切片称量,切片速度可以达到 40~60 片/分钟全自动切片显示功能,可用于任何香肠,肉类和奶酪切片。

堆叠或堆叠刀架的完美合作,输送带驱动器和传送带的高度使切片食品呈现最完美的堆叠。使用光伏开关的运输系统可以识别操作速度,以进一步调节要切割的生产操作。切片的数量,放置间距。放置产品数量,切片机的厚度和主显示器产品风格及其堆叠产品尺寸(最大厚度可达到 60 毫米),可以根据每个客户的不同需求定义不同的加权设置。这是称重机器本身是独立的,这使人们可以在单片机的切片机中准确计算产品的总重量,工业称重,检查体重秤,实现每个产品的测试直接在皮带上。即使是不规则形状的产品,也可以确保每件重量和每个 5 件的切片精度的重量取决于每个部分的重量。

可以在操作期间自动调节切片的厚度和数量。也就是说,每个产品切片上的重量偏差可以自动控制在 50~300 克,取决于每个产品的切片密度,可以在有效地控制偏差密度,有效地降低材料损失。通过切片偏差软件自动计算人员可以立即调整产品切片处理程序,使下一个产品切片更好地靠近目

标产品重量。

3.2 作用

①使用 A550 切片机后,肉类产品的外观是新颖的,三维,增加“类型”在三种特征中的“颜色,型,味道”中的食物。

②使用 A550 切片后,由于成品薄膜的变化,肉制品的质量有很大改善,而且味道很美味。

③减少工作效率时,肉类产品生产的相应成本直接向公司带来利润。

④这款 A550 切片不仅可以用于各种肉类食品的加工中,还可以适应马铃薯食品的加工。它与饼干食品生产线的切片机有根本差异,蛋糕花成型机是一个平行运动成型装置,这款 A550 切片机是层压或堆叠刀架,该设备很低。因此,其使用在食品生产和加工方面更广泛。

3.3 应用例子

例如,山东大型肉类产品企业经过精心挑选和设计,但在原始切片机中使用的产品一直都在美国感受到。经过多方努力找到原因,终于发现了问题位于切片机中,刀片是月亮。后来,他们使用了 A550 切片,使用的刀片是圆形刀。最后,客户理想的加工效果,虽然中国和其他国家的机器看起来与外观不同,A550 切片的机器旨在处理更好的产品效果。

另一位客户是西餐食品加工厂,也使用 A550 切片的机器。由于 A550 切片机的筒仓相对较大,可以同时切割 12 个香肠,可以每分钟削减 2000~3000 件,也可以削减每个重量的效果。同时,机器功率仅为 33kW 根据每年 8 小时计算,电力量可节省至少 10000。

良好的设备不仅可以通过良好的原料配方和过程实现客户的产品效果。此外,客户的投资可以在积累的生产过程中获得高收益率^[3]。

4 结语

它也是从事各种肉类产品肉类生产过程相关技术的从业者。对于一些小型肉类生产和管理企业在肉类生产行业中,必须实现生产和管理条件,但我们应该尝试控制他们和公司理论条件。需要类似的生产水平来最小化肉类产品的生产和运营中可以实现肉类相关的安全问题的最大可能性,从而可以获得更多的社会经济效益,所以提高使用高性能切片设备就显得至关重要。

参考文献

- [1] 谢雷,顾茂众,彭树庆,等.无切削加工制备骨钉的工艺及骨钉性能的研究[J].稀有金属材料与工程,2015(6):191-194.
- [2] 党凯锋,张鹏霞,张毅,等.大枣切片设备的研制[J].包装与食品机械,2012(5):28-29.
- [3] 姜牧悦.高性能切片设备提升肉制品的加工工艺[J].食品安全导刊,2014(11):31.