

PROMJENE U OPREMI ZA VAGANJE I PAKIRANJE MESA PERADI

Janječić¹, Z.

U današnjem natjecateljskom tržištu, s povećanim potrošačkim očekivanjima i oštrom konkurentskom borbom između maloprodajnih lanaca trgovina, za proizvođače peradskog mesa vrlo je tanka linija koja razdvaja zaradu i gubitke. Dodatna ulaganja u sam proces vaganja i pakiranja mesa peradi još više opterećuju samu primarnu proizvodnju peradskog mesa i dovode do poskupljenja finalnog proizvoda. Još prije samo desetak godina glavnina mesa peradi u Hrvatskoj prodavala se u trupovima, dok je prodaja rasječenog peradskog mesa na podlošcima postala hit tek u nekoliko posljednjih godina. Uz današnji brzi način života u kojem se sve manje vremena provodi za pripremu kompliciranih i vremenski zahtjevnijih obroka, sve više se koriste proizvodi prilagođeni brznoj pripremi. Uz to sve je više samaca i obitelji s malim brojem članova, za koje je potrebno pakirati težinski i količinski manje podloške s mesom peradi. Kao i za cjelokupnu mesnu industriju tako i u proizvodnji i preradi peradskog mesa, kontinuirani porast i popularizacija mesa pakiranih na podloške predstavlja poseban problem. Pakiranje mesa u podloške zahtjeva veću angažiranost ljudi i strojeva te ujedno i povećava troškove. S druge strane maloprodajni lanci zahtijevaju pakiranja ujednačene mase koje je vrlo teško postići ručnim vaganjem i pakiranjem mesa na podlošcima. Meso peradi se uglavnom pakira u podloške samih proizvođača koji su meso proizveli, no u dogovoru s trgovačkim lancima moguće je pakiranje u podloške kojima se reklamira proizvodna marka nekog lanca. Nakon ručnog vaganja, najčešće je potrebno još naljepiti naljepnicu na kojoj je kod slabije razvijenih sustava ispisana samo masa. No, to više ne zadovoljava niti prodavače, a niti kupce jer i jedni i drugi na etiketi žele vidjeti što više informacija.

Jedino rješenje svih gore navedenih problema

je potpuna automatizacija ovog dijela proizvodnog ciklusa. Opće je poznato da je meso peradi vlažno i lako prijanja za podlogu automatskih vaga. Tijekom godina razvijena je specijalna površina za vaganje kojom se meso kreće lakše i bez lijepljenja. Od sličnih su materijala napravljeni i svi ostali dijelovi linije u cjelokupnom postupku vaganja i pakiranja mesa peradi. Uz ove pogodnosti uvedeno je i tzv. višeglavno vaganje s kompjutorskim kombiniranjem pojedinih dijelova mesa i postizanjem mase cjelokupnog podloška što bliže traženom cilju. Time se u odnosu na ručno vaganje postiže brža protočnost mesa, te veći učinak po jedinici vremena, a ujedno su s ujednačenom masom podložaka zadovoljene želje maloprodajnih lanaca i kupaca kao krajnjih korisnika. Ovime se ostvaruje i cilj samih proizvođača da po jedinici vremena proizvedu što više proizvoda uz minimalne troškove. Danas je u pakiranju proizvoda potrebna i stanovita fleksibilnost. Uvođenjem novih robnih marki maloprodajni lanci nastoje uvesti i nove oblike podložaka kojima će se njihov proizvod razlikovati na policama trgovina. Ove vrlo česte promjene zahtijevaju prilagodljivost strojeva za pakiranje novim oblicima podložaka.

Svi strojevi uključeni u proces vaganja i pakiranja često zauzimaju velik dio cjelokupnog prostora u preradi peradskog mesa te je rješenje za ovaj problem integracija individualnih strojeva u kombiniranu cjelinu (Slika 1). Integrirano vaganje, pakiranje i etiketiranje dobar je primjer za uspješno poslovanje u budućnosti. Integracijom različitih dijelova u liniji za pakiranje u jednu centralnu konstruktivnu jedinicu postiže se optimalna iskoristivost. U ovakve je jedinice uključen i mali foto-pisač koji ispisuje etikete koje se automatski lijepe na hermetički zatvoren podložak. Etiketa mora sadržavati podatke određene zakonskim odredbama, kao i sljedivost informacija o

¹Dr. sc. Zlatko Janječić, docent, Agronomski fakultet

mjestu proizvodnje i vrsti mesa peradi, datum pakiranja i rok trajanja proizvoda te sve ostale dodatne pojedinosti značajne za potrošače. Na podložak se mogu staviti i savjeti za pripremu kao i recepti što podložke pojedinih proizvođača na policama trgovačkih lanaca može razlikovati od njima konkurentskih. Podložci pakirani u jednom od takvih integriranih uređaja prikazani su Slikom 2. Ovaj uređaj ima mogućnost stavljanja bar-kodova na etikete, kojima se olakšava prodaja podložaka u trgovinama, a ujedno se vodi i točna evidencija o broju otpremljenih proizvoda iz proizvodnog pogona. Na temelju svih ovih informacija radnicima zaposlenim u trgovačkim lancima lakše je voditi evidenciju o ulazu proizvoda te o datumima isteka roka upotrebljivosti.

Sve ove pogodnosti integriranog i moderniziranog vaganja i pakiranja mesa peradi u konačnici za proizvođače završavaju povećanjem prihoda, trgovcima osiguravaju lakši ostanak na tržištu u borbi s konkurencijom, a samim kupcima niže cijene proizvoda i veću sigurnost u kvaliteti i svježini proizvoda. ■

▼ Slika 1. Integrirani sustav vaganja i pakiranja mesa peradi



▼ Slika 2. Bogato opremljeni i obilježeni podložci s mesom peradi



SINE CONDITIONE BONA, CIBUS BONUS NO EST.

BEZ DOBROG ZAČINA, NEMA DOBROG JELA!



**ZAČINI I
ADITIVI
ZA MESNU
INDUSTRIJU**



Extra kontrolirana kvaliteta!

**IZRADA
MJEŠAVINA PO
VAŠIM ŽELJAMA
ILI RECEPTIMA**



**GASTRO
PAKIRANJA
SVIH
ZAČINA**

www.condio.hr

condio@vz.htnet.hr

CONDIO

Since 1993...

Pavlinka 5, P.P. 44
42001 Varaždin
tel/fax: 042/320-800