

Vindija otvorila novu peradarsku farmu u Vinici

Pečeni marinirani Tikka fingersi
Sendvič narezan sa sirom

Kulin d.o.o., Mali dol 7, HR-35000 Slavonski Brod
SREBRNA MEDALJA
Slavonska domaća slanina - Galović
Slavonski namaz - Galović
Slavonska domaća kulinova seka - Galović
Slavonska domaća kobasica - Galović

Proizvodno trgovački obrt Compari, Valmade 10,
HR-52100 Pula
SREBRNA MEDALJA
Kosnica suha s tartufama
Suho ombolo Compari

BRONČANA MEDALJA
Mortadela Compari

Pršutarna Pitip d.o.o., Frančeškija 52, HR-52475
Savudrija
SREBRNA MEDALJA
Istarski pršut
Pâté od istarskog pršuta

Vindon d.o.o., Bjeliš bb, HR-35000 Slavonski Brod
ZLATNA MEDALJA ZA TRŽIŠNU PONUDU
Pureće mljeveno meso 500 g
Kolekcija pureće meso
Pureći pripravak za juhu
Pureća rulada od filea prsa ■

VINDIJA OTVORILA NOVU PERADARSKU FARMU U VINICI



U Vinici pored Varaždina u nazočnosti ministra poljoprivrede svečano je puštena u pogon Vindijina nova peradarska farma za tov purana

Suvremeni kompleks godišnjeg kapaciteta od skoro 2 milijuna kilograma mesa žive vage uključuje 13 peradnjaka na površini od 65 000 m²

Petu obljetnicu uvođenja proizvodnje puretine Vindija je danas obilježila otvaranjem nove peradar-



ske farme za tov purana smještene u Vinici pored Varaždina.

Svečanom otvorenju prisustvovali su ministar poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja Božidar Pankreć sa suradnicima, brojni županijski i lokalni dužnosnici te su uz stručno vodstvo imali prilike i razgledati moderan peradarski pogon ukupne investicijske vrijednosti od oko 15 milijuna kuna.

Riječ je suvremenom proizvodnom kompleksu koji se prostire na površini od 65 358 m² te se sastoji od ukupno 13 peradnjaka u kojima se planira godišnja proizvodnja od 130 000 purana odnosno 1.825.000 kilograma mesa žive vage.

Čitav proces proizvodnje u potpunosti je kompjuteriziran. Analizom podataka iz svih peradnjaka, poput temperature, kvalitete zraka, količine svjetla, potrošnje hrane i vode, omogućena je korekcija ili prilagodba zadanih parametara tova odnosno upravljanje cjelokupnom proizvodnjom preko središnjeg računala.

Inače, Poslovni sustav Vindija je proizvodnju pure-

tine započeo prije pet godina, otvorenjem Vindona, suvremene tvornice za proizvodnju svježeg puretine i prerađevina od svježeg purećeg mesa u Slavonском Brodu, danas već prepoznatljivog gastronomskog branda. Uvođenjem visokokvalitetnih dijetalnih proizvoda s manjim postotkom kolesterola i masnoće, a bogatijih mineralima, Vindon je nametnuo nove trendove na hrvatskom tržištu te u samo u šest mjeseci od otvaranja dostigao izvozni broj za izvoz mesa peradi u zemlje EU.

Stalno povećanje obujma proizvodnje posljedica je rastuće potražnje za Vindonovim proizvodima

na domaćem i stranom tržištu, stoga je pristupljeno proširenju proizvodnih kapaciteta adaptacijom i prenamjenom dosadašnje farme za tov brojlera u suvremenu peradarsku farmu za tov purana.

„Čitav proces modernizacije farme kombinacija je našeg tehnološkog znanja i iskustva te ulaganja u vrhunsku tehnologiju. Ovim potezom dobili smo još jednu kariku u lancu sljedivosti proizvodnje kojim jamčimo neprikosnovenu kakvoću Vindijinih proizvoda“ – istaknuo je Dragutin Drk, predsjednik Uprave Vindije. ■

PURANI VINDON

PROIZVODNJA PURETINE U VINDIJI

Poslovni sustav Vindija je proizvodnju puretine započeo prije pet godina, otvorenjem Vindona, suvremene tvornice za proizvodnju svježeg puretine u Slavonском Brodu i prerađevina i paniranih proizvoda od svježeg purećeg mesa u Koki Varaždin, danas već prepoznatljivog gastronomskog branda VINDON. Uvođenjem visokokvalitetnih dijetalnih proizvoda s manjim postotkom kolesterola i masnoće, a bogatijih mineralima, Vindon je nametnuo nove trendove na hrvatskom tržištu te u samo šest mjeseci od otvaranja dostigao izvozni broj za izvoz mesa peradi u zemlje EU.

Od šireg je značaja i činjenica da se za cjelokupnu puransku proizvodnju godišnje utroši 25.000 tona smjese koje se proizvode u novoj tvornici stočne hrane Biodar. Osim toga, značajan je i podatak da Grupa Vindija sa kooperacijom u proizvodnji kravljeg, ovčjeg i kozjeg mlijeka, te cjelokupnom peradarskom proizvodnjom u tvornici stočne hrane godišnje proizvede više od 155.000 tona gotovih krmnih smjese što pretpostavlja utrošak žitarica koje su prvenstveno hrvatskog porijekla, a kako se radi o kontinuitetu ista proizvodnja za hrvatskog seljaka znači sigurno tržište, sigurnog kupca.

Povećanjem obujma puranske proizvodnje došlo

je do potpune iskorištenosti postojećih kapaciteta za tov purana, stoga je pristupljeno realizaciji investicije prenamjene i modernizacije farme.

OSNOVNE KARAKTERISTIKE FARME

Ukupna investicija u adaptaciju i osuvremenjavanje farme iznosi 14.310.946,73 kn.

Farma je izgrađena 1974. godine, dograđena 1980. godine i prostire se na površini od 65.358 m². Sastoji se od 13 peradnjaka, ukupne je proizvodne površine od 11.889 m². Kapacitet jednog tovnog ciklusa je 65.000 purana ili godišnje oko 130.000 purana. Planira se godišnje proizvesti oko 1.825.000 kg mesa žive vage.

Provedena građevinska sanacija zidova, podova, krovišta kao i instalacija najsuvremenije opreme za tov purana, osigurat će optimalne uvjete tova, te istovremeno uvelike unaprijediti radne uvjete ukupno 15 uposlenika farme.

Čitav proces proizvodnje u potpunosti je kompjuteriziran. Analizom podataka iz svih peradnjaka, poput temperature, kvalitete zraka, količine svjetla, potrošnje hrane i vode, omogućena je korekcija ili prilagodba zadanih parametara tova odnosno upravljanje cjelokupnom proizvodnjom preko središnjeg računala.

TEHNIČKO-TEHNOLOŠKE KARAKTERISTIKE FARME

Cjelokupna modernizacija farme kombinacija je tehnološkog znanja i iskustva Vindijinih stručnjaka te ulaganja u vrhunsku tehnologiju.

Čitava farma opremljena je najkvalitetnijim instalacijama vodećih svjetskih proizvođača koji potpisuju najsuvremeniji sustav za napajanje, hranjenje, grijanje i ventilaciju.

Sustav za napajanje:

Sustav za napajanje je opremljen automatskim sustavom za doziranje i mjerenje potrošnje vode. Osigurava mogućnost praćenja potrošnje vode u peradnjaku prema satu, danu s istovremenom komparacijom potrošnje hrane.

Fizikalna i mikrobiološka kvaliteta vode osigurava se preko središnjeg sustava za kloriranje (automatski klorinator) i pod stalnim je laboratorijskim nadzorom.

Ukupno je po peradnjaku na dvije razvodne linije vode instalirano 70 pojilica koje se mijenjaju ovisno o fazi proizvodnje: uzgojne i tovne.

Sustav za hranjenje:

Ishrana purana osigurava se putem zatvorenog sustava.

Sastoji se od dvije linije hrane sa 94 automatske hranilice (uzgojne i tovne).

Hrana se jednakomjerno dozira u svaku hranilicu pužnim transporterom iz silosa smještenih ispred peradnjaka. Silosi su kapaciteta 16 tona. Čitav sustav je računalno navođen, a funkcionira pomoću senzora i vaga smještenih na silosu. Osim vrlo točnog praćenja potrošnje hrane i količine smjese u silosima, istovremeno se osigurava optimalna iskoristivost hrane (konverzija) kao i njena maksimalna higijenska ispravnost.

Sustav grijanja:

Grijanje je izvedeno u dva reda plinskih infracrvenih grijalica najnovije generacije, svaki red po 15 grijalica snage 7.5 kW.

Grijalice se mogu postaviti na više razina, odnosno za prihvat se postavljaju sve bliže tlu, a kasnije u tovu se podižu van dohvata peradi. Na taj način osigurava se optimalna temperatura u zoni boravka

purića.

Grijanje je regulirano pomoću dva senzora koji se nalaze u objektu i spojeni su na računalno vođenu ventilaciju koja regulira mikroklimu u objektu.

Sustav za prozračivanje - ventilaciju:

Farma 12 je opremljena tunelskom MTT ventilacijom ukupnog kapaciteta 283 800 m³ /h, od čega je minimalna krovna ventilacija 57 000 m³ /h, te zabatna ventilacija 226 800 m³ / h.

Sastoji se od 3 krovna ventilatora kapaciteta 19.000 m³/h i 6 zabatnih ventilatora kapaciteta 37.800 m³/h. Svi ventilatori opremljeni su zaštitama od prodora vanjske svjetlosti u objekt (light-proof filteri).

Ulaz zraka osiguran je putem 44 mala i 36 tunelskih inleta koji su smješteni na bočne zidove objekta.

Sustav ventilacije MTT radi u tri stupnja:

Minimalna ventilacija – za rad minimalne ventilacije koriste se krovni ventilatori u kombinaciji sa običnim inletima

Tranzicijska ventilacija – za rad tranzicijske ventilacije koriste se krovni ventilatori i 2 zabatna ventilatora u kombinaciji sa običnim inletima

Tunelska ventilacija – za rad tunelske ventilacije koriste se ventilatori na zabatnom zidu i tunelske inlete na početku objekta prilikom čega dobivamo strujanje zraka uzduž objekta od 1,6 m/s i vrijeme izmjene zraka 41,4 sec.

Sustav za ventilaciju u sinhronizaciji je sa sustavom za grijanje i osigurava optimalnu mikroklimu tijekom cijele godine. To se odnosi prije svega na količinu kisika potrebnu peradi kao i brzinu strujanja zraka te broj ostvarenih izmjena zraka koje su od izuzetne važnosti za uspješnost tova purana.

Na 4 peradnjaka ugrađeni su i tzv. «Cool pad» sustavi hlađenja koji se koriste u vrijeme vrlo visokih vanjskih temperatura.

Vage hrane – silosi su opremljeni s vagama, tako da je moguća kontrola stvarnog utroška hrane.

Vage peradi – objekti su opremljeni i sustavom za automatsko vaganje peradi. Vage su izvedene kao dvije platforme (nagazna vaga). Iz dobivenih podataka o težinama peradi, kompjuterski se izračunavaju dnevni prirasti, uniformnost i koeficijenti varijacije.

Osvjetljenje – izvedeno je u tri reda s po 26 rasvjetnih tijela. Intenzitet rasvjete se može regulirati preko reostata koji je povezan sa kompjutorom pa je paljenje i gašenje automatsko. Da bi smanjili utjecaj vanjskog svjetla u tovu (purani su izrazito osjetljivi na intenzitet svjetla), na ventilatorima su montirane zaštite (filteri).

Svi parametri uvjeta tova i tehnologije prate se u objektu preko računala za klimu, hranu i vage. Svaki od njih povezan je sa središnjim računalom smještenom u sobi upravitelja farme. U osobnom računalu se pohranjuju kompletni podaci iz računala u objektima, te postoji mogućnost njegovog povezivanja s centralnim računalom kompanije čime se može ostvariti nadzor nad tehnologijom i procesima tova na nekoliko farmi istovremeno.

Farma je opremljena s **centralnim alarmnim sustavom** koji je spojen sa svakim pojedinim peradnjakom, plinskom i crpnom stanicom. U slučaju odstupanja od zadanih parametara u bilo kojem objektu uključuje se alarmni uređaj za svaki pojedinačni sustav, npr. alarm temperature (niske i

visoke), greške na rasvjeti, greške na ventilatorima, greške na motorima inleta, alarm u slučaju prevelike ili premale potrošnje vode i hrane.

PREVENTIVNO TEHNOLOŠKI POSTULATI

Stroge mjere higijene i biozaštite koje se provode u svakoj fazi proizvodnje (od prihvata purića do procesa sanitarne obrade farme u remontu) kontroliraju se putem internog laboratorija.

Briga o zdravlju zasniva se na načelima dobre veterinarske prakse provođenjem specifičnih mjera zaštite (programi imunoprofilakse).

Zdravstveni status peradi je pod stalnim nadzorom Veterinarske službe Koka, a predmet je i redovnog nadzora ovlaštenih Veterinarskih inspekcija.

Sigurnost proizvoda zajamčena je korištenjem hrane kontrolirane kvalitete i porijekla, proizvedene u vlastitoj Tvornici stočne hrane Biodar.

Visoki standardi higijene u svim fazama proizvodnje, a naročito u vrijeme sanacije farme između dva proizvodna ciklusa, jamstvo su dobrih proizvodnih rezultata i profitabilnosti proizvodnje. ■

MESO

Ako ste propustili...










...komplet časopisa MESO 2007. g. možete naručiti po cijeni od 240kn!

tel: 01/ 2316060, 2301347; e-mail: meso@meso.hr