

### **33. ПЕРЕРОБКА ВІДХОДІВ М'ЯСНОГО ВИРОБНИЦТВА НА МАЛИХ ПІДПРИЄМСТВАХ**

**В.С. Гуць**

*Національний університет харчових технологій*

**К.П. Неліна**

*Сумський національний аграрний університет*

При забої тварин на м'ясокомбінатах отримують значну кількість сировини, яка вважається відходами виробництва. На малих підприємствах в залежності від технічної можливості підприємства та економічної доцільності повної переробки її й одержання відповідного асортименту м'ясних виробів, кількість такої сировини коливається в межах 15 – 40 % від живої маси тварин у м'ясожировому виробництві, та 2 – 10 % — при виробництві напівфабрикатів і ковбас. Чим менше за продуктивністю підприємство, тим складніше організувати повну переробку відходів виробництва. Це пов'язано, перш за все, з відсутністю якісного, енергозберігаючого обладнання, яке б забезпечило комплексну і повну переробку різної за своїм морфологічним складом сировини. На великих сучасних підприємствах проблему відходів вирішують шляхом використання спеціалізованих технологічних ліній, пристосованих для переробки окремих видів сировини. Для малих і середніх підприємств такої шлях економічно збитковий, що призводить до накопичення великої кількості обладнання, нераціонального його використання, великих енерговитрат.

Запропоновано малогабаритну технологічну лінію, яка дозволяє переробляти відходи м'ясного виробництва і отримувати корми збагачені необхідними компонентами за визначеною рецептурою. Лінія включає апарат для розварювання і стерилізації сировини, транспортний трубопровід діаметром 80-100 мм. кульовий кран, дозатор, центрифугу, ємність для жиру, супарку-змішувач. Особливістю лінії є використання нагрітого жиру для

термічного оброблення сировини, малогабаритної центрифуги безперервної або циклічної дії, сушарки-змішувача, що дозволяє готувати необхідні за рецептурою комбікорми.