

Цех по забою та переробці м'яса птиці

До складу ТОВ «Птахокомплекс «Дніпровський» входить **цех по забою та переробці м'яса птиці** – один із профільних підрозділів виробництва. Підрозділ працює на сучасній поточно-механізованій лінії «Meun» продуктивністю 6500 голів/на годину, 105000 голів/на добу, на якому задіяно персоналу біля 730 чоловік. Цех сертифікований за системою якості та безпеки харчових продуктів (сертифікати ISO 9001:2015 та ISO 22000:2005).



Основний продукт підрозділу – тушки, частини тушки, м'ясо механічного обвалювання, жир та субпродукти, вироблені із курчат-бройлерів. Асортимент складає близько 127 позицій в охолодженому та замороженому вигляді.



Обладнання цеху дозволяє застосовувати два способи температурної обробки м'яса: швидке охолодження та глибоке заморожування. Пакування готової продукції на пакувальному обладнанні провідних фірм дає можливість зберігати охолоджену продукцію протягом 120 годин, зберігаючи при цьому її смакові та якісні властивості. Доставка до покупців здійснюється спеціалізованим автотранспортом, який забезпечує збереження продукції. Вироблена продукція реалізується як на внутрішньому, так і на зовнішніх ринках збуту.



На сьогодні впроваджується масштабний інвестиційний проект на 2018-2021рр., мета якого – поетапна модернізація виробництва, а саме: реконструкція цеху забою та переробки м'яса птиці, що буде проводитись у три черги:

- 1 черга: будівництво цеху технічних фабрикатів ЦТФ;
- 2 черга: будівництво цеху забою (основне виробництво, будівлі) та аміачної компресорної;
- 3 черга: будівництво цеху забою (допоміжне виробництво, будівлі з холодильними, морозильними камерами та експедицією відправлення) та адміністративні будівлі.

Вже монтується обладнання провідних європейських виробників таких як "Meun-food", "GEA", "HEINEN", "Mavitec", "Wolf" та ін., результатом роботи якого очікується збільшена виробнича потужність до 12000 голів/на годину, 19200 голів/на добу.

Запуск оновленого виробництва заплановано на квітень 2020 року.