



БД АРХ ЕООД архитектура и дизайн
София, бул. "Христо Ботев" 28
Тел: 0886319048
e-mail: hinkov@bd-arch.com

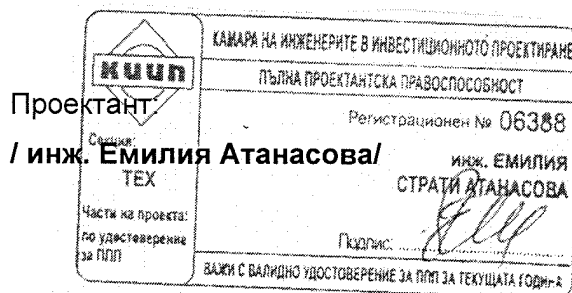
ОБЕКТ: **МОБИЛНА СТАНЦИЯ И СТАЦИОНАРНА ЛИНИЯ ЗА
ПРОИЗВОДСТВО НА НАТУРАЛНО СОРБЕ**

ИНВЕСТИТОР: **“ТАТУНЧО” ЕООД**

ФАЗА: **ТП**

ЧАСТ: **ТЕХНОЛОГИЯ**

МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ: **УПИ XXXV, кв.4, сп.Верила, с.Равно Поле,
общ. Елин Пелин, обл. Софийска**



София,
2019 г.

ОБЕКТ: **МОБИЛНА СТАНЦИЯ И СТАЦИОНАРНА ЛИНИЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА НАТУРАЛНО СОРБЕ**
ИНВЕСТИТОР: **“ТАТУНЧО” ЕООД**
ФАЗА: **ТП**
ЧАСТ: **ТЕХНОЛОГИЯ**
МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ: **УПИ XXXV, кв.4, сп.Верила, с.Равно Поле, общ. Елин Пелин**

ОБЯСНИТЕЛНА ЗАПИСКА

I. ОСНОВАНИЕ ЗА ПРОЕКТИРАНЕ

Настоящият проект се разработва на основание сключен договор с Възложителя.

Целта на проекта е да се създаде мобилна система за преработка на плодове и производство на сорбе на клечка за директна консумация. При проектирането са спазени изискванията на:

- Закон за храните – обн. ДВ, бр. 90 от 1999 г., изм. и доп. ДВ, бр. 102 от 2003 г., бр. 70 от 2004 г., бр. 87, 99 и 105 от 2005 г., бр. 30, 31, 34 и 51 от 2006 г.;
- Наредба № 5 на МЗГ от 25 май 2006 г., в сила от 01.09.2006 г. за хигиената на храните.
- Задание за проектиране от Възложителя “ТАТУНЧО” ЕООД.

II. ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ

Основна предпоставка за запазването на качествата на селскостопанската продукция е преработката ѝ да се извършва възможно най-бързо след брането.

За малките стопанства това е проблем, който се получава заради изчакване, забавяне и липса на подходящ транспорт. За преработвателите това също е проблем, поради по-нискокачествената продукция, която се налага да преработват.

Инвестиционните намерения на Възложителя са да се закупят една мобилна станция, която да позволи преработка на плодове (основно дини) в натурално плодово сорбе в разфасовки от по 1-10 кг, както и в готови за консумация, индивидуално пакетирани сорбе на клечка.

Мобилните станции за преработка осигуряват бърза преработка и охлаждане на селскостопанската продукция на място, веднага след брането, което повишава качеството и

помещение (платформа 1) е предвидена двупозиционна мивка с филтрирана вода (1.1.) Измитите дини се подават своевременно за обелване и нарязване на парчета. Предвидена е манипулационна маса (1.2), на която работници първоначално отрязват дъното и капака, а след това разделят динята на полумесеци и отстраняват кората с помощта на остър нож. Получените отпадъци (семки и пресов остатък) са около 5 % от количеството на пресовата суровина (почистените от кората дини). Същите се събират в бокс палети и се извеждат до площадка за компостиране/отпадъци.

Така подготвена суровината се подава в Модул 2/Платформа 2/ за мелене в специална мелница (2.1) и получената плодова каша се подава към лентова преса (2.2) за пресоване и филтриране с помощта на винтовата помпа (2.3). Плодовият сок се подава чрез помпа към самопочистваща се филтрираща система (2.4). Сокът преминава пастьоризация в апарат (2.5). Готовият сок се подава към Машина за пълнене на полимерни пликове (2.6). Пликовете се подреждат в каси и поставят се на палети като процеса продължава в два варианта:

При мобилно замразяване (Вариант Б) пликовете се подават за замразяване в Модул 3/Мобилен шоков замразител 3/ при температура -40 ~ -35°C. Готовата продукция се товари в скачен с Модул 3 хладилен камион (5) част от технологичното оборудване. Готовите замразени пликове сорбе се пакетират в кашони, етикетират и палетизират. След запълване на товарния обем продукцията се транспортира.

При стационарно замразяване (Вариант А) Сокът преминава пастьоризация в апарат (2.5) и се пълни в полиетиленови бидони, които се транспортират с хладилен камион (5) част от технологичното оборудване до стационарния преработвателен цех. Подготвения сок се подава към резервоари с бъркачка. Към определено количество сок се добавя предварително подготвен 10 % захарен разтвор. Количеството на захарния разтвор е 1:4 (25%) от количеството на сока. Бъркачката се пуска в действие и разбъркването продължава около 10 - 15 минути до равномерно смесване и разтваряне на неразтворени захарни кристали. Приготвянето на захарния разтвор се извършва в апарат за смесване и разтваряне (4.1). След хомогенизиране разтвора се разлива във формите на апарат за замразяване (4.2.) със солен разтвор. Готовите замразени натурални близалки сорбе на клечка се подават към машина за опаковане (4.3.) Готовите опаковани сорбе на клечка се пакетират в кашони, етикетират и палетизират и се съхраняват в хладилните ремаркета до момента на експедиция.

Станциите са основно за преработка на дини, но може да се използват и за други плодове.

С охлаждането и преработката на плодове на място, се дава възможност на малките земеделски стопанства да реализират продукцията си на по-висока цена и най-вече значително да намалят загубите от негодна за продажба продукция, предвид невъзможността да я съхраняват. С този начин на ефективна продажба на плодове

