

ОТЕЧЕСТВЕННЫЕ IT-ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ УБОЯ И ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

А.Н. Поваляев, генеральный директор компании «ИСИТ»

Переход на российский продукт сегодня является жизненно необходимым для многих сфер деятельности, иначе бизнес не сможет выжить. Опыт преодоления санкционных потрясений у отечественного агропромышленного комплекса имеется. Осуществив импортозамещение в сфере продовольствия, следует помнить, что в России существует и рынок отечественных IT-технологий. В длинном списке причин перехода на российское программное обеспечение можно выделить три основных: это обеспечение национальной безопасности, противодействие санкциям и поддержка отечественных разработчиков.

Интегрированные решения для мясоперерабатывающих предприятий становятся все более востребованными, так как помогают эффективно решать многие вопросы, в том числе снижать издержки, обеспечивать надежный контроль производства и усиливать конкурентоспособность. Компания «Индустриальные системы и технологии» («ИСИТ») имеет многолетний опыт мирового уровня по разработке и внедрению аппаратно-программных инновационных IT-решений, предназначенных именно для мясной отрасли.

Зная всю специфику производства данной отрасли изнутри, специалисты компании готовы предложить вам свои профессиональные решения. Одной из востребованных и отлично зарекомендовавших себя на отечественных предприятиях разработок компании является система «ИСИТ::Бойня».

ISIT::Slaughter («ИСИТ::Бойня») состоит из нескольких модулей, что позволяет решать комплекс производственных задач начиная от регистрации поступлений живого скота до финального контроля.

Регистрация поступлений живого скота

Живой скот, поступающий на предприятие, взвешивается, после чего каждое животное получает идентифи-

кационный номер. С этим номером связывается информация, содержащаяся в сопроводительных документах (дата и место рождения, способ откорма, состояние здоровья, даты ветеринарных осмотров, прививки и любые другие данные). Все данные по каждой отдельной партии суммируются, регистрируются и сохраняются в системе. При необходимости можно восстановить данные для каждого отдельного животного в партии.

Управление стаканами предубойного содержания

Информация о поступивших и находящихся в стаканах предубойного содержания животных позволяет планировать очередность их поступления на убой и управлять процессом убоя.

Регистрация, учет и реализация павших и условно павших животных

Регистрация всех животных в партии (живых, павших и больных), а также дальнейшая санобработка условно павших животных, чтобы их можно было реализовать, дают возможность оценивать качество работы поставщиков и анализировать объективность поставок.

Идентификация и классификация туш

Для каждой полутуши крупного рогатого скота или свиной туши фиксируются с помощью системы

AutoFOM основные геометрические и технологические параметры, по которым можно определять категорию мяса согласно ГОСТ 31476-2012 или ГОСТ 34120-2017.

Ветеринарный и технологический контроль

Модуль предназначен для регистрации данных ветеринарного осмотра (в 1 или 2 этапа), с помощью которых корректируется предварительная информация о каждой полутуше, чтобы при необходимости вернуть ее для доработки на линии производства или направить на утилизацию.

Автоматическое управление складами хранения полутуш

Для каждой туши или полутуши на основе ее категории и технологических свойств автоматически определяется оптимальная линия для хранения в холодильнике. Таким образом, все поступившие на хранение туши сортируются и затем автоматически выдаются на линии обвалки или в реализацию в соответствии с производственным заданием, формирующимся онлайн на основе заявок от отдела реализации или введенных вручную (если того требует соблюдение внутренних бизнес-процессов).

Планирование разделки и расчет себестоимости

Полутуши выбираются на складе и подаются на линии обвалки и разделки в зависимости от выбранной

схемы разделки и назначения полученного при обвалке мяса с учетом наименьшей себестоимости готового продукта или наибольшего выхода, или оптимального баланса выбранных параметров.

Регистрация данных на выходе с участка обвалки и распределение по потокам

При поступлении полутуш на обвалку автоматически производится предварительный расчет возможного процента выполнения задания на обвалку согласно выбранной карте разделки. Затем в ходе работы фиксируется информация по каждой разделанной полутуше на полуавтоматических точках выхода продукта с линий. Осуществляется автоматическое определение требуемого дальнейшего направления разделанного сырья в зависимости от заявок реализации и заполненности адресного и гравитационного складов.

Отслеживание процесса разделки и формирование аналитической отчетности происходит автоматически в течение всей рабочей смены.

Этикетирование и унификация

Модуль этикетирования распечатывает этикетку с учетом соответствующих индивидуальных требований каждого заказчика и проводит маркировку в соответствии с заявками.

Управление складом готовой продукции

Модуль включает в себя механизмы анализа свободного складского пространства и определения наилучшего места на складе. Предусмотрено проведение инвентаризации в любой момент времени. Предоставляется также информация о состоянии склада, позволяющая контролировать хранение и поступление на склад продукции.

Учет и реализация субпродуктов

Модуль осуществляет полный учет разделяемого сырья, включая субпродукты и кровь. Производится партионный учет продуктов переработки и их реализация.

Разделение заказов

Заказы от клиентов регистрируются в системе ISIT::Slaughter

и автоматически разделяются по зонам хранения конечных продуктов.

Финальный контроль

Продукция, подобранная для конкретного клиента согласно заказу, перед погрузкой в автомобиль проходит дополнительный контроль. При разрешении отгрузки производится автоматическая печать требуемого комплекта документов. В случае выявления расхождений между фактическим и заявленным ассортиментом или массой следует разбор собранной заявки до устранения несоответствий.

Главная идея ISIT::Slaughter заключается в том, чтобы сконцентрировать внимание на тех этапах процесса производства продукции и условиях ее хранения, которые представляются критическими для безопасности пищевых продуктов. ISIT::Slaughter ориентирована на предупреждение ошибок, а не на их выявление в уже готовой продукции. ●



MES-система для пищевой промышленности

- УБОЙ
- ОБВАЛКА
- ПРОИЗВОДСТВО
- СКЛАД

Тел.: +7 (985) 525-03-36
Адрес : Москва,
ул. Рошинская 2-ая,
д.4, оф.5

www.i-tech.ru
povalyaev.alexey@i-tech.ru
info@i-tech.ru

