

Промышленность в селе Новая Усмань Воронежской области

- Выполнила
учительница
начальных
классов Татьяна
Александровна

промышленность

Наиболее крупными являются следующие предприятия:

ООО «ОЛСАМ». Осуществляет производство масла подсолнечного рафинированного.

ООО «Блеск». Специализируется на выпуске зеркал и стеклоизделий, производство мебельных и художественных витражей. Индустриальный технопарк концерна «КРОСТ»

ООО "МПК «Петровский»: производство колбас, копченостей.

ООО «Формопласт». Осуществляет производство тепопласта и подошвы для повседневной обуви.

ООО «Формопласт». Осуществляет производство тепопласта и подошвы для повседневной обуви.

Предприятия ООО «Олсам» находится:
Воронежская обл. с. Новая Усмань.



ООО "Олсам"



Россия является одним из мировых лидеров по производству подсолнечного масла? . Чтобы выяснить, как из семечек добывается такой необходимый в кулинарии продукт, я решил заглянуть в интернет и представить доклад.

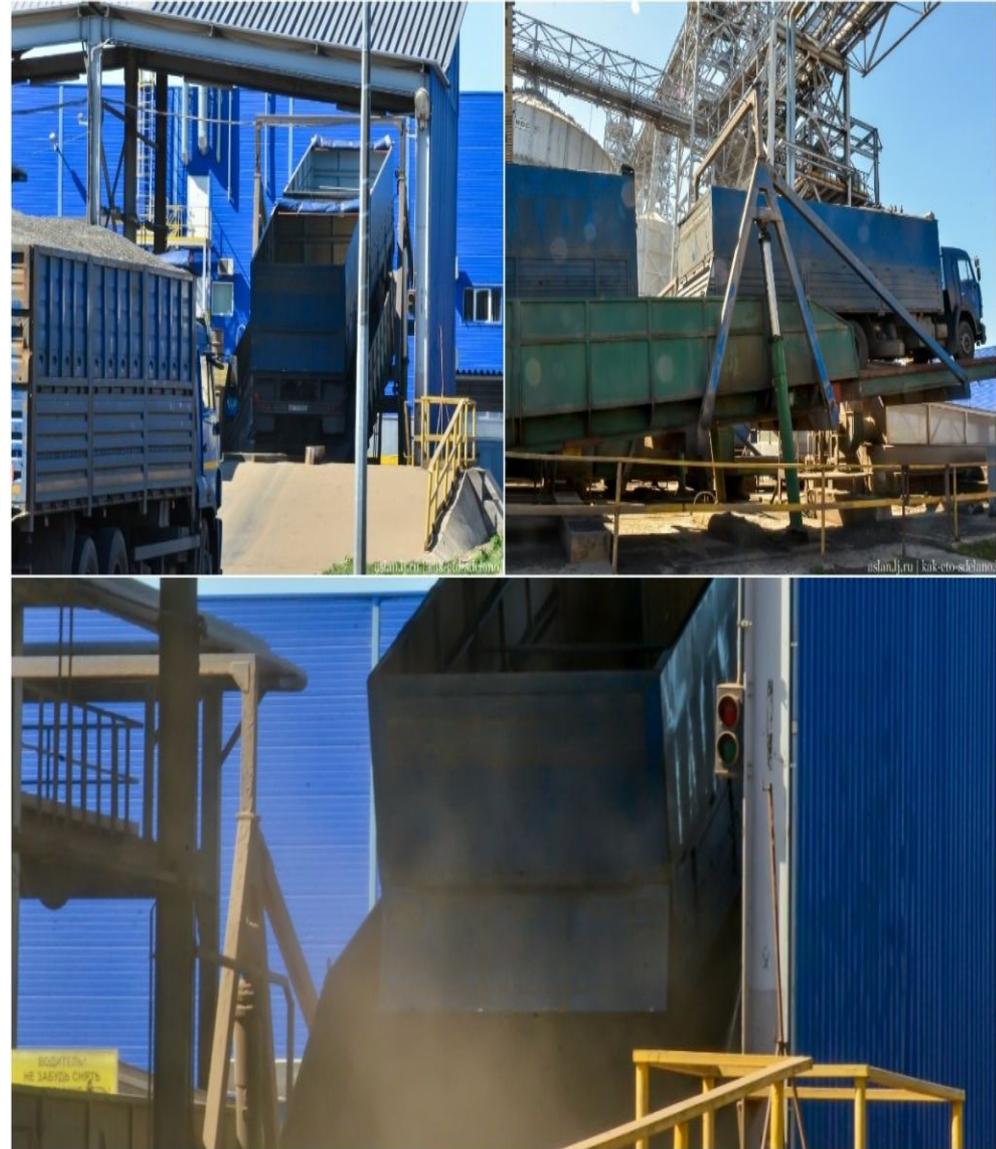
Начало.

- Все начинается здесь. Перед въездом на завод стоит домик с навесом. Это лаборатория, куда подъезжает грузовик с семенами. Тут определяют качество поступающих семян на завод дителями и т.д.) Перед въездом на завод стоят десятки таких грузовиков с прицепами.



Взвешивание и разгрузка.

- Потом грузовик с семенами взвешивают. После чего необходимо выгрузить семена в специальную емкость. Оттуда они по транспортным лентам отправляются на очистку от сора и на сушилку для подсушивания. И уже семена можно передавать на хранение в силоса (хранилища).



Хранение семян и жмыха.

- На территории завода много различных емкостей. Одни для того, чтобы хранить семена, другие - для хранения переработанного сырья - жмыха, шрота



Технология переработки семян подсолнечника

I Технологический процесс:

Очистка семян

подсолнечника от примесей является необходимым и очень важным процессом.

Семена подсолнечника

очищаются и калибруются на две фракции:

- сырьё для производства жарки семечек;
- сырьё для шелушения и сепарации семян подсолнечника для получения ядра подсолнечника.



II Очистка и калибровки семян.

- Составные части оборудования для очистки и калибровки семян:
- 1, приёмный бункер
- 2, спиральный элеватор
- 3, многофункциональная машина
- 4, спиральный элеватор
- 5,6, калибровочные решета
- 7, управляющий шкаф



III Технологический процесс:

Жарка семечек,
обжарка ядра семян
подсолнечника.

Технология загрузки,
выгрузки продукта
осуществляется
автоматически при
помощи подводящих
и отводящих
транспортёров.



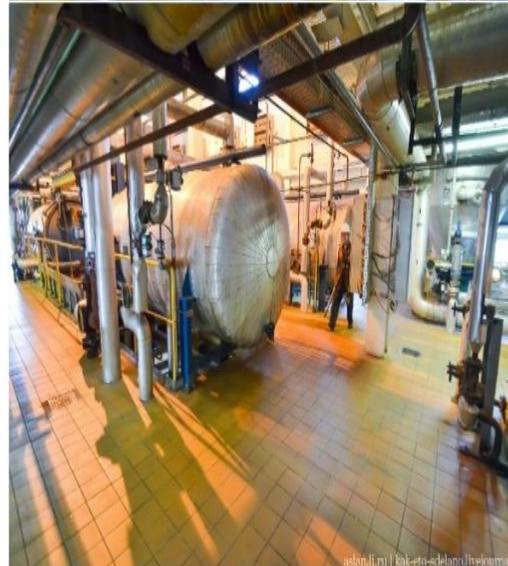
Холодный и горячий отжим, жмых.

- Характерный вкус масла после горячего отжима напоминает поджаренные семечки подсолнечника.
- А подсолнечное масло холодного отжима получают из мятки без прогрева. Преимущество такого масла – сохранение в нем большей части полезных веществ. Но такой продукт не может долго храниться.
- Жмых, остающийся после отжима масла, используется в животноводстве.



Очистка масла от примесей.

- На первой стадии происходит обработка небольшим количеством горячей – до 70 °С воды. В результате примеси выпадают в осадок.
- На второй стадии масло отбеливают чаще всего специальными глинами, после чего масло осветляется.
- После отбелки масло направляется в секцию вымораживания – удаление воска из масла. Воск придает маслу мутность и тем самым портит его товарный вид.
- Далее масло проходит последний этап очистки - дезодорацию.



ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ.

- После всех кругов очистки, масло попадает в огромные емкости.
- В бутылки масло поступает по трубам из тех самых емкостей в 500 и 800 кубометров.



Спасибо за внимание!!!

