





**Получение  
высококачественной сырной  
массы для производства  
сыров с длительным сроком  
созревания**



X Молочная олимпиада, 20–24 мая 2018 г.

---

## «Шалон Мегар» — это:

---

- годовой товарооборот 20–30 миллионов евро;
  - 50% товарооборота — проекты за пределами Франции;
  - площадь 25 000 м<sup>2</sup>;
  - 120 сотрудников
- Мы разрабатываем, производим и устанавливаем оборудование и производственные линии для сыродельной промышленности **с 1919 года.**
- 100 лет опыта

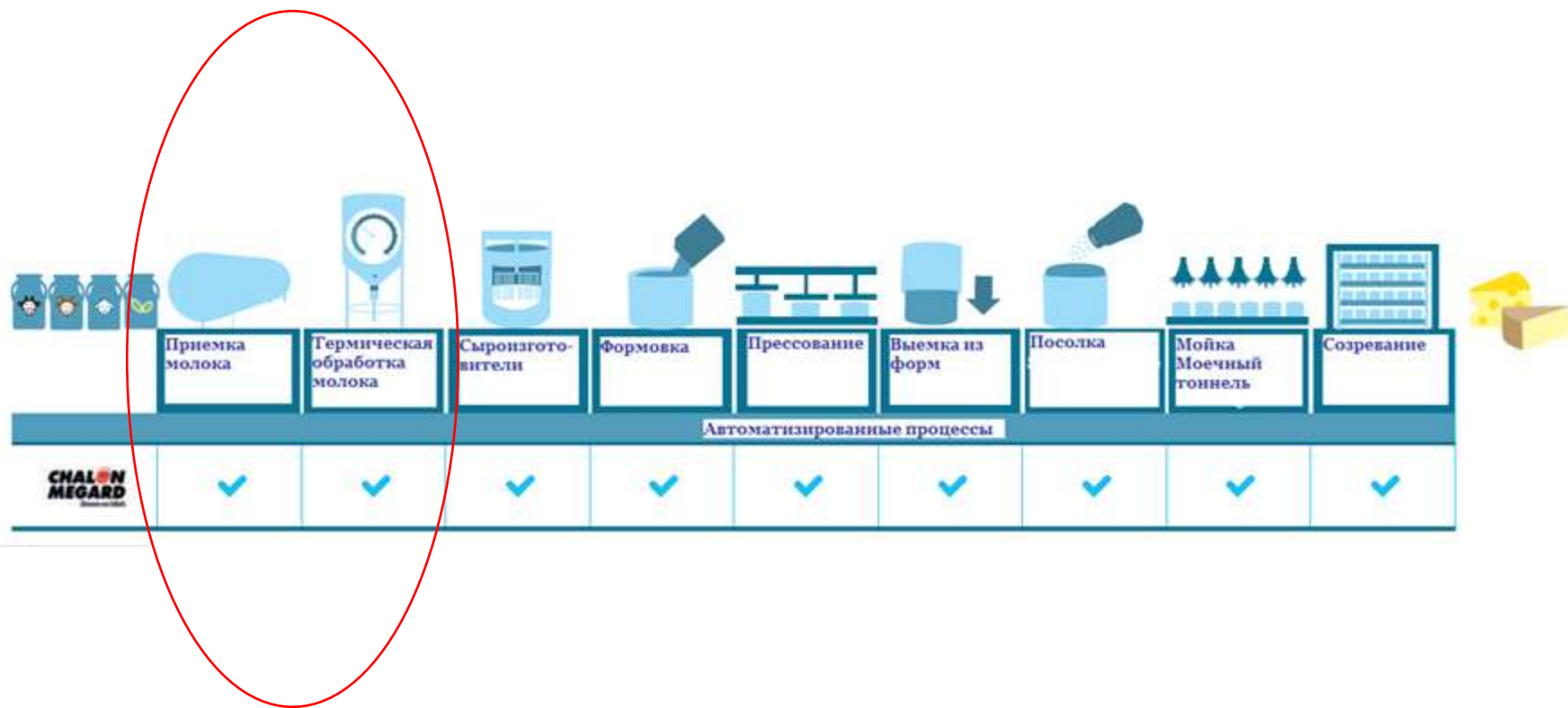


# Основные этапы производства сыра



**«Шалон Мегар»**  
предлагает комплексные решения  
для производителей сыра во всем мире  
**100 лет опыта**

# Этапы производства: приемка и термическая обработка молока



---

# Примеры оборудования

---



Взвешивание молока



Пастеризация

---

# Примеры оборудования

---



Трубопровод с поворотным дисковым затвором-автоматом



Трубопровод с панелью переключения потоков, подогреватель с функцией рекуперации тепла

---

# Примеры оборудования

---

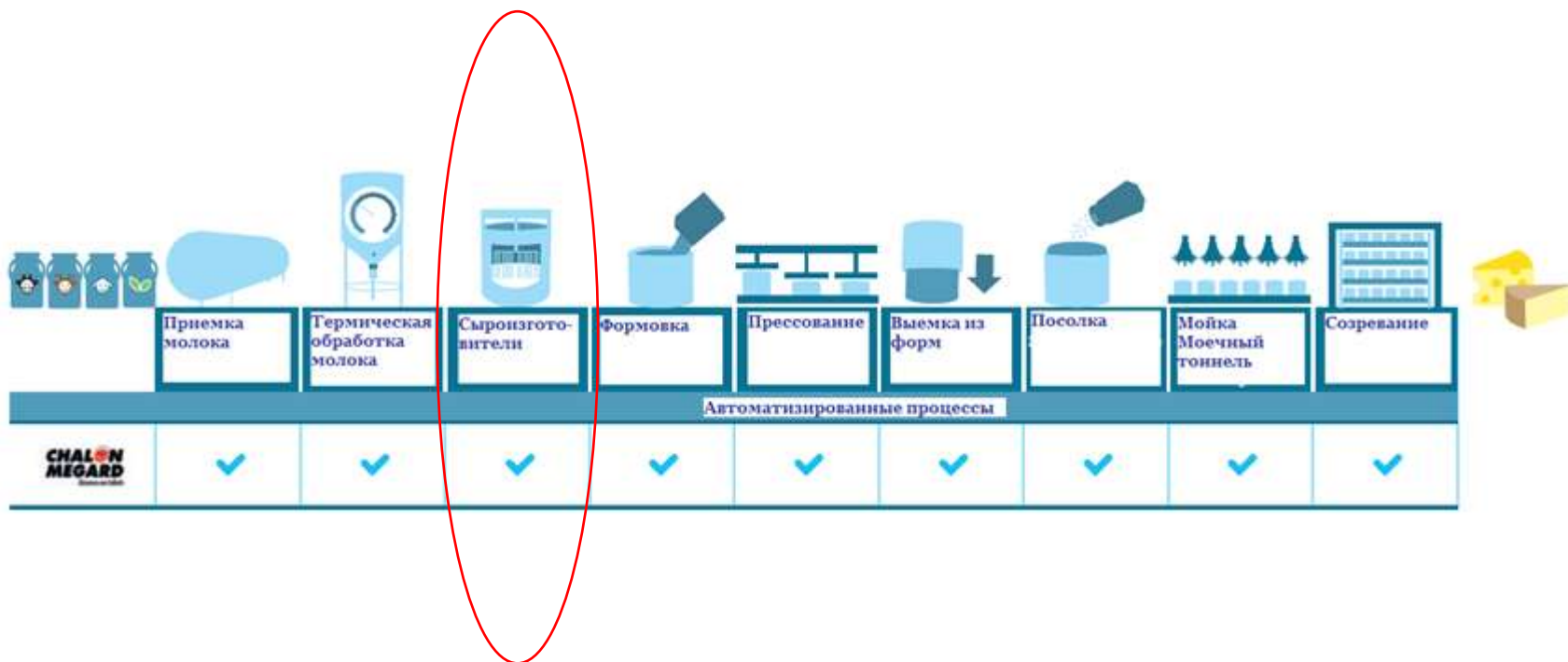


Центробежный молочный сепаратор: модульная конструкция



Центробежный молочный сепаратор: напольная конструкция

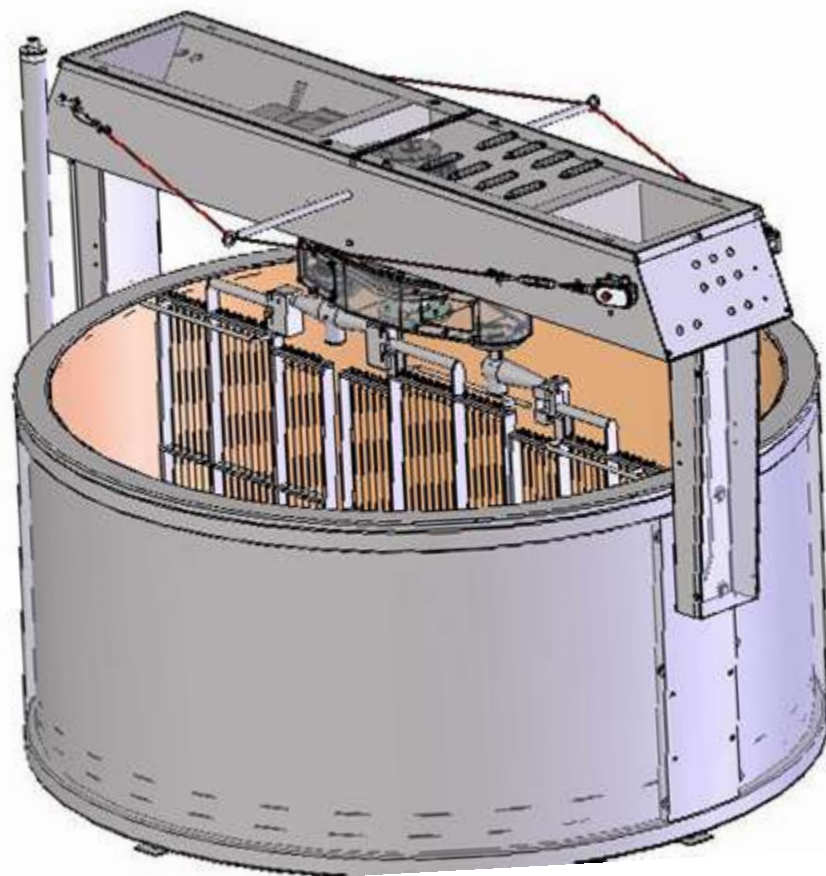
# Этапы производства: сыроизготовители



---

# Сыроизготовители из меди для сыров с маркировкой AOP (Appellation d'Origine Protégée\*)

---



Объем от 2 000 до 8 000 литров

\*Наименование, защищенное по месту  
происхождения

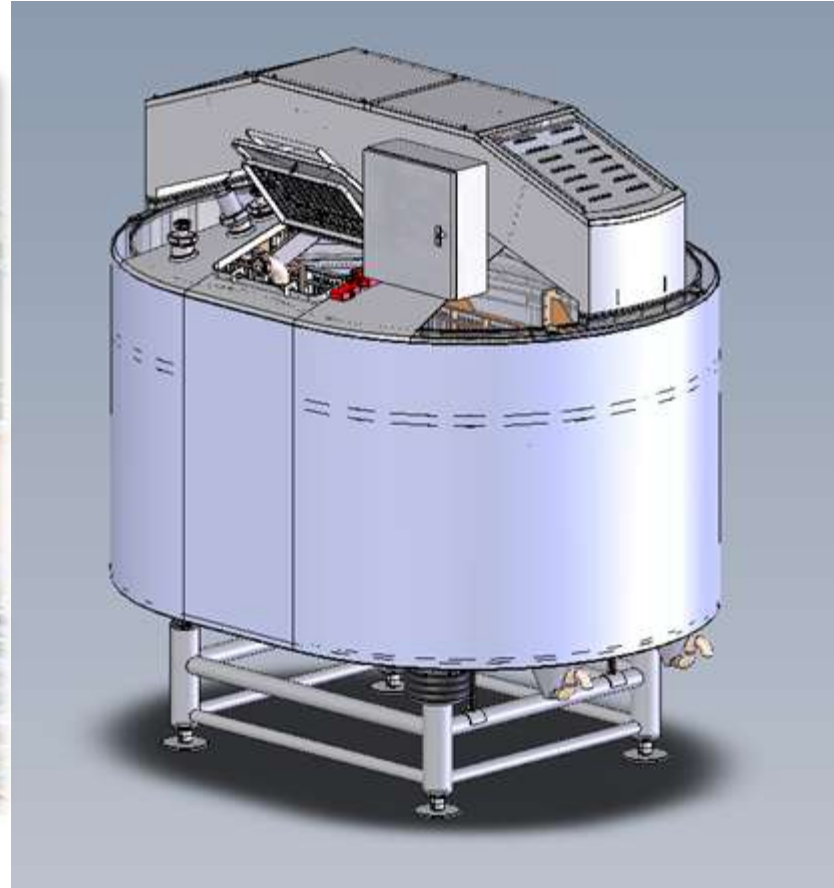
## Открытые сыроизготовители из нержавеющей стали для небольших предприятий



● Объем от 2 000 до 8 000 литров

● Возможность установки модулей как для нарезки, так и для смешивания сырного сгустка

# Закрытые сыроизготовители для промышленных предприятий



● Объем от 2 000 до 20 000 литров

# Автоматический открытый сыроизготовитель для производства сыров с плесенью



- Открытый полуцилиндрический сыроизготовитель объемом от 3 000 до 6 000 литров

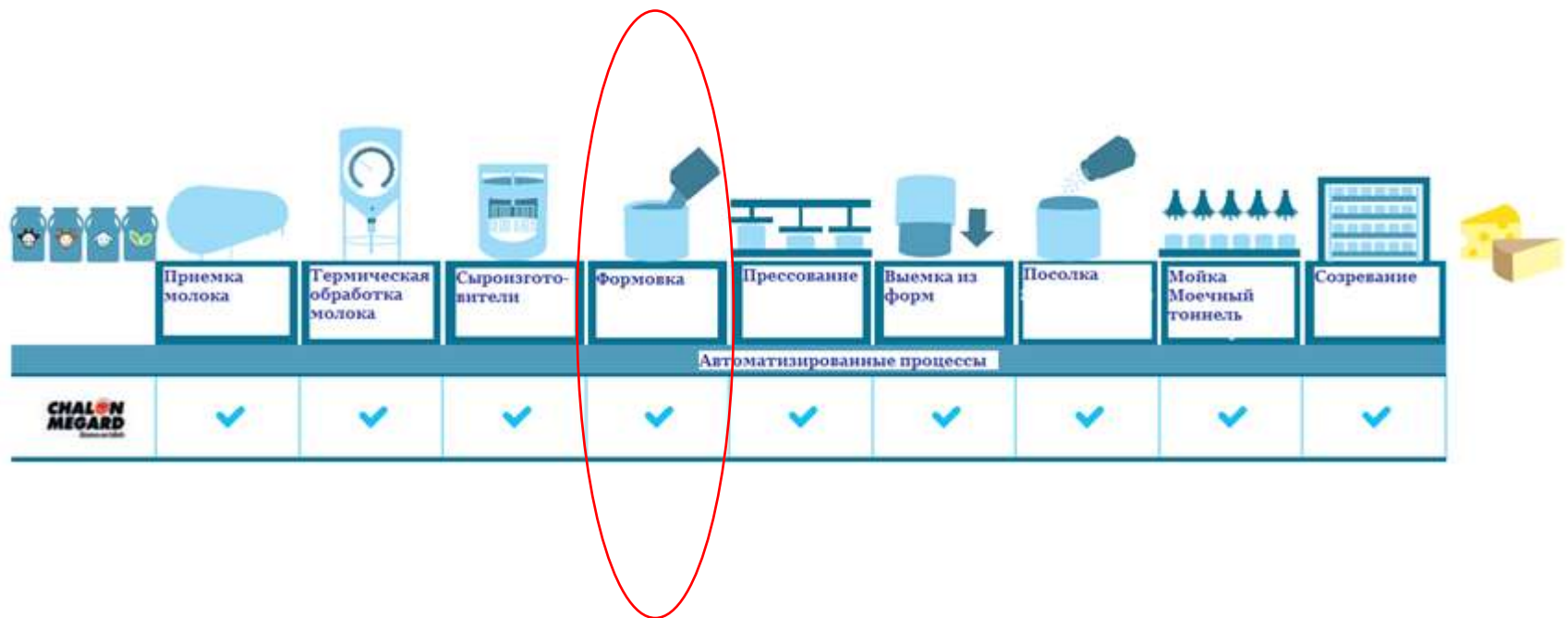


# Преимущества сыроизготовителей «Шалон Мегар»

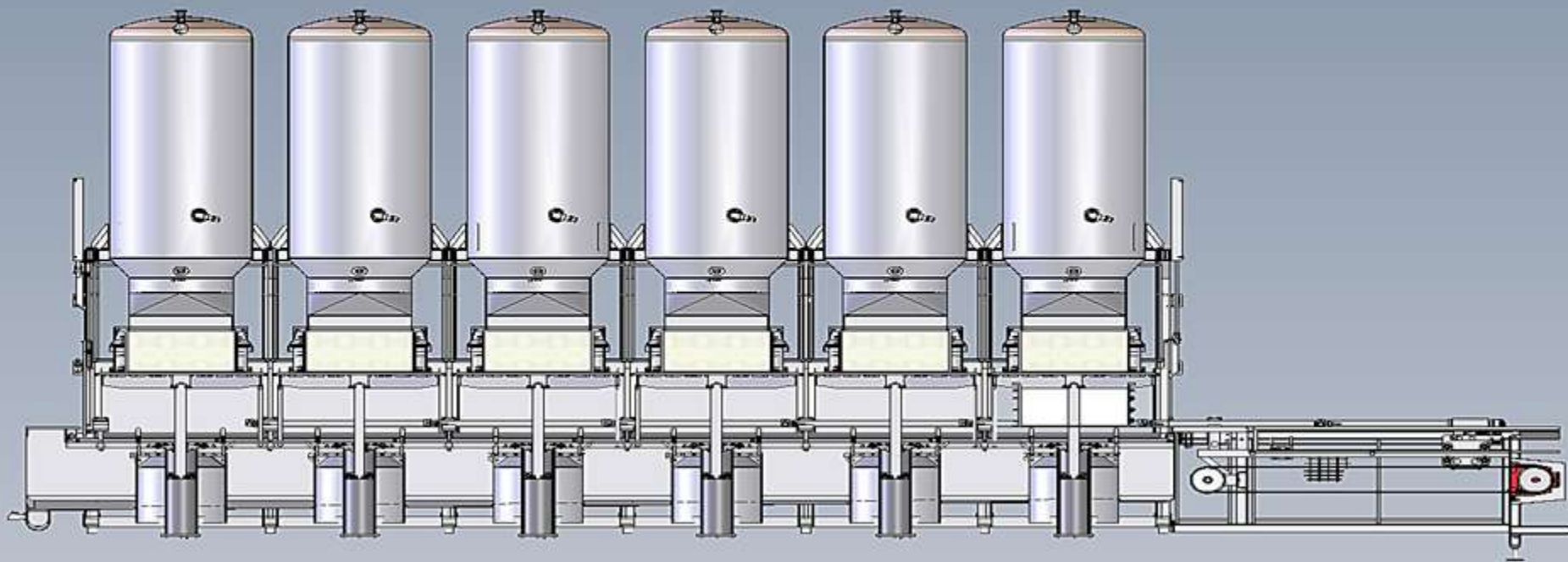
- Сыроизготовители «Шалон Мегар» способствуют сокращению потерь массы сырного зерна и жира с сывороткой.
- По мнению наших клиентов, например «Valio», которые опробовали различное оборудование, представленное на рынке, сыроизготовители «Шалон Мегар» являются наиболее производительными.

Критерий	Стандартные сыроизготовители формы «двойная О»	Сыроизготовители формы «двойная О» «Шалон Мегар» с сокращенным межосевым расстоянием
Потери массы сырного зерна	400 – 500 мг/литр	250 – 300 мг/литр
Содержание жира в сыворотке	2,5 г/литр	2 г/литр

# Этапы производства: формование



# Система GSV — установка формирования сырного сгустка под слоем сыворотки в условиях вакуума



- Запатентованная разработка «Шалон Мегар». Система подачи сырного сгустка в модуль для формирования под вакуумом.
- Сырные зерна не деформируются, в отличие от традиционной технологии подачи сырного сгустка насосом.

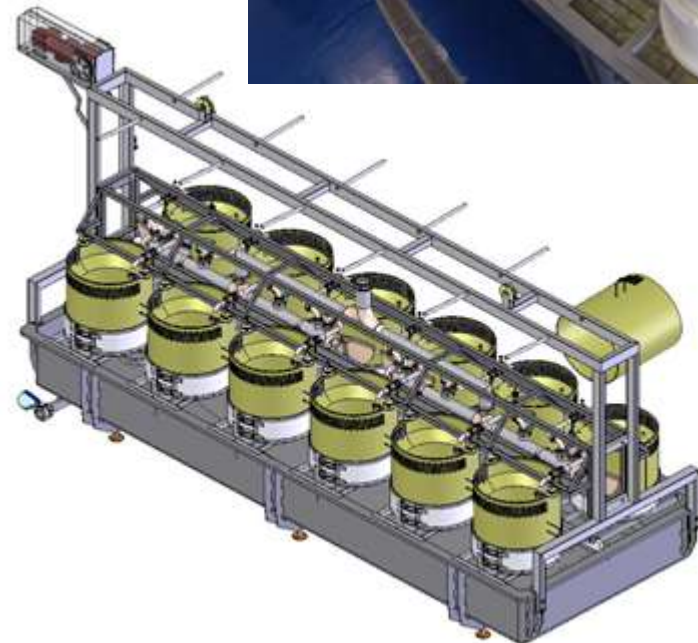
---

# Бак предварительного прессования

---

## Общие характеристики:

- подача сырного сгустка с помощью насоса;
- система формования сыров с высокой температурой второго нагревания, типичная для традиционного сыроделия;
- ручная установка блок-форм;
- формование под слоем сыворотки.



---

# Дренажный бак

---

## Общие характеристики:

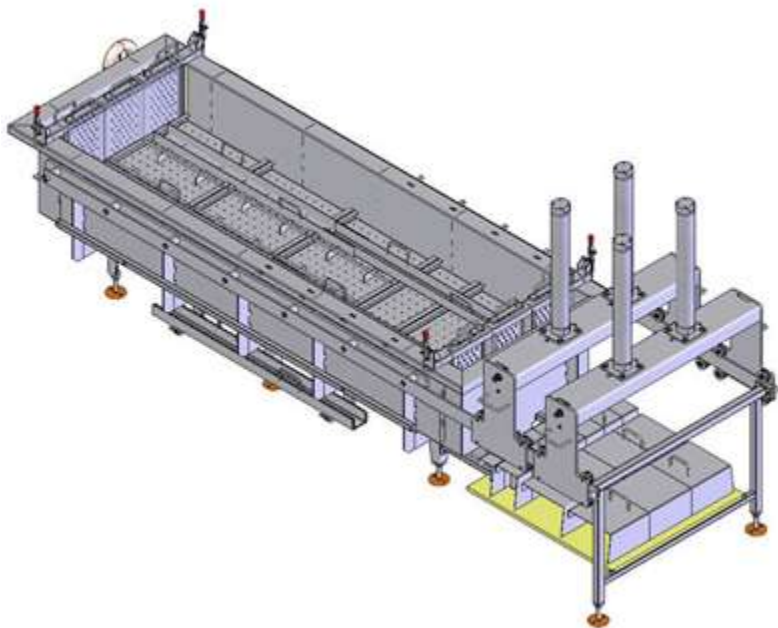
- Совместимый объем сыроизготовителя — от 1000 до более 20 000 литров молока;
- Возможность изготовления различных форм сыра и добавления различных ингредиентов (специи, пряности и т.д.);
- Широкий ассортимент: от ручных до полностью автоматизированных моделей.



---

# Примеры оборудования

---



● Полуавтоматический дренажный бак

---

# Трубчатый дозатор

---

## Общие характеристики:

- формование с непрерывным добавлением смеси сырного сгустка и сыворотки;
- регулирование уровня сыворотки и равномерное распределение смеси в каждой из труб;
- система, позволяющая сохранить целостность сырного зерна;
- закрытый контур и система CIP-мойки.
- расположение механических деталей в верхней части машины упрощает техническое обслуживание.



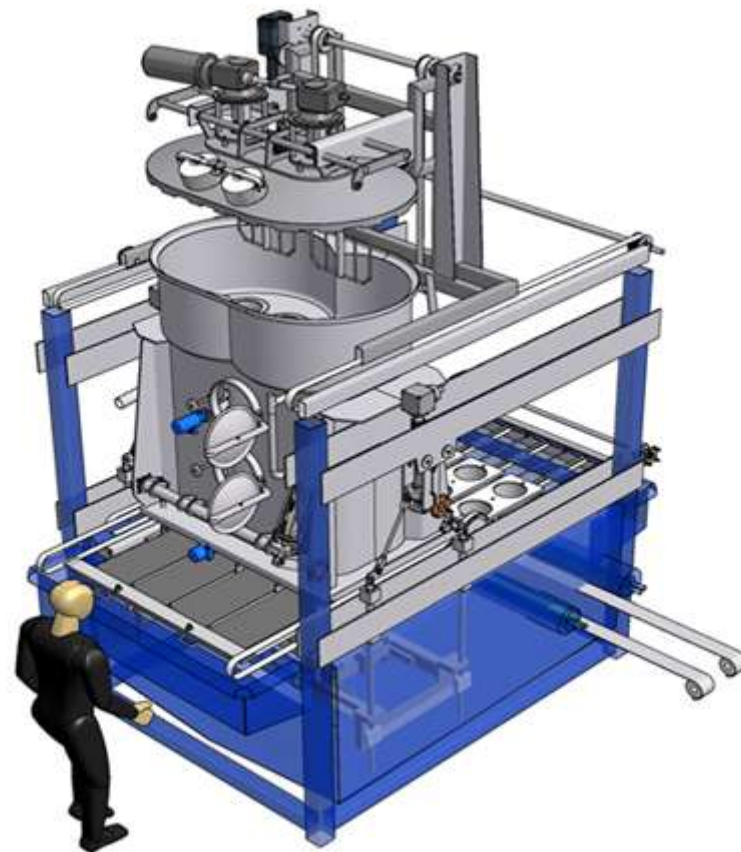
---

# Формовочная колонна

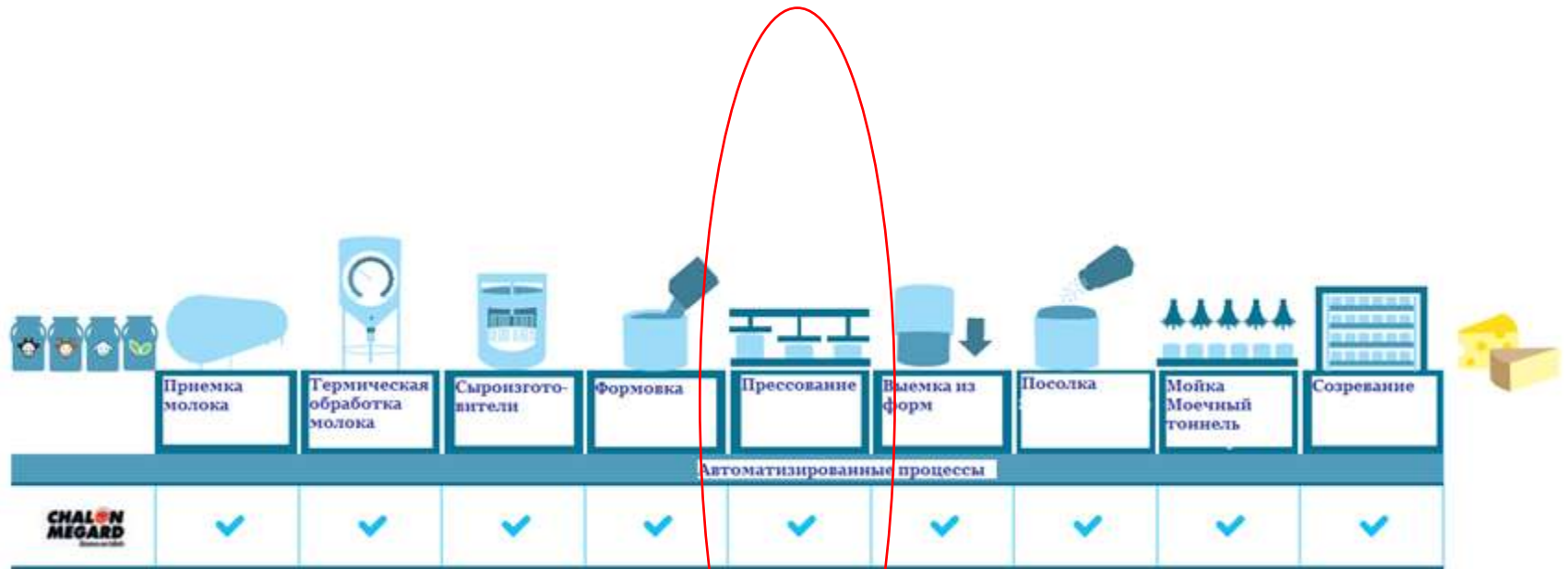
---

## Общие характеристики:

- установка, отвечающая требованиям непрерывного производства в высоком темпе;
- широкий выбор форматов производимого сыра: от 250 гр. до 15 кг;
- полностью закрытый контур (расположение сита сверху, а бака – снизу) для большей эффективности CIP-мойки.



# Этапы производства: прессование

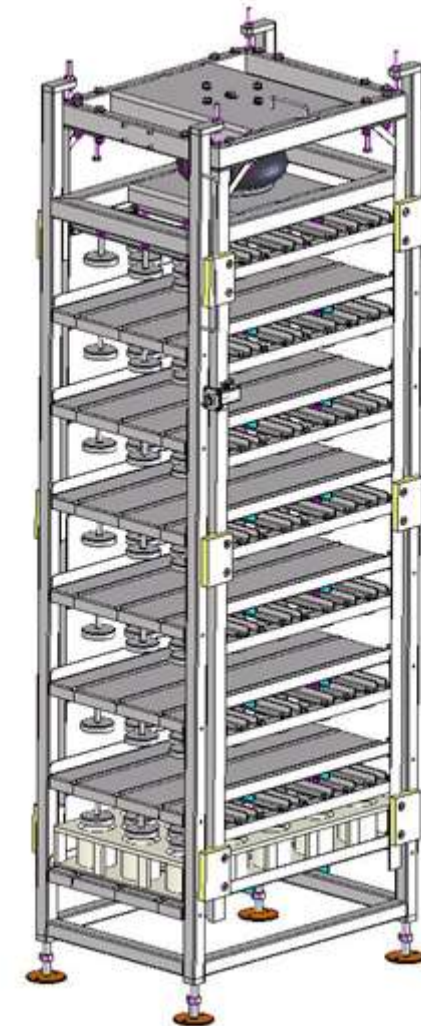


---

# Прессование

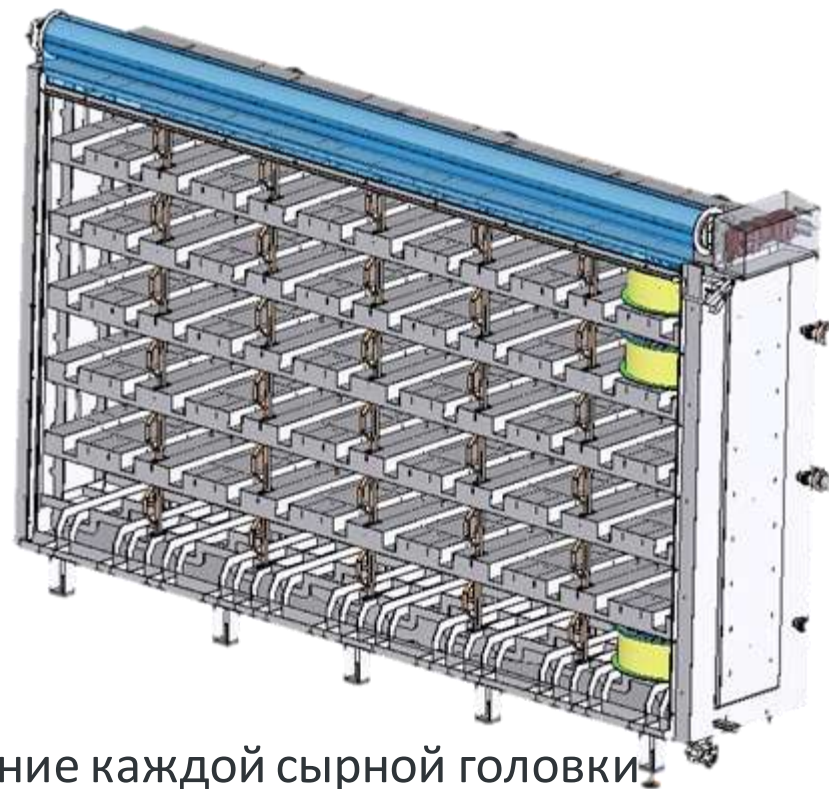
---

## Весовой пресс (для сыров типа Реблошон)



- Индивидуальное прессование каждой сырной головки с помощью веса

# Открытый пресс для сыров с высокой температурой второго нагревания

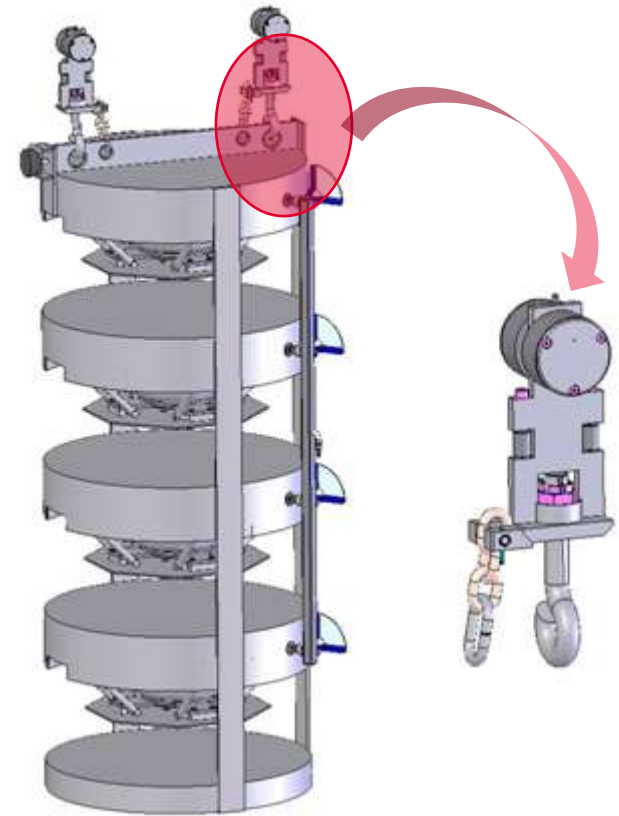


- Индивидуальное прессование каждой сырной головки
- Опционально: подъемный занавес (CIP-мойка)
- Автоматическая загрузка-выгрузка блок-форм

---

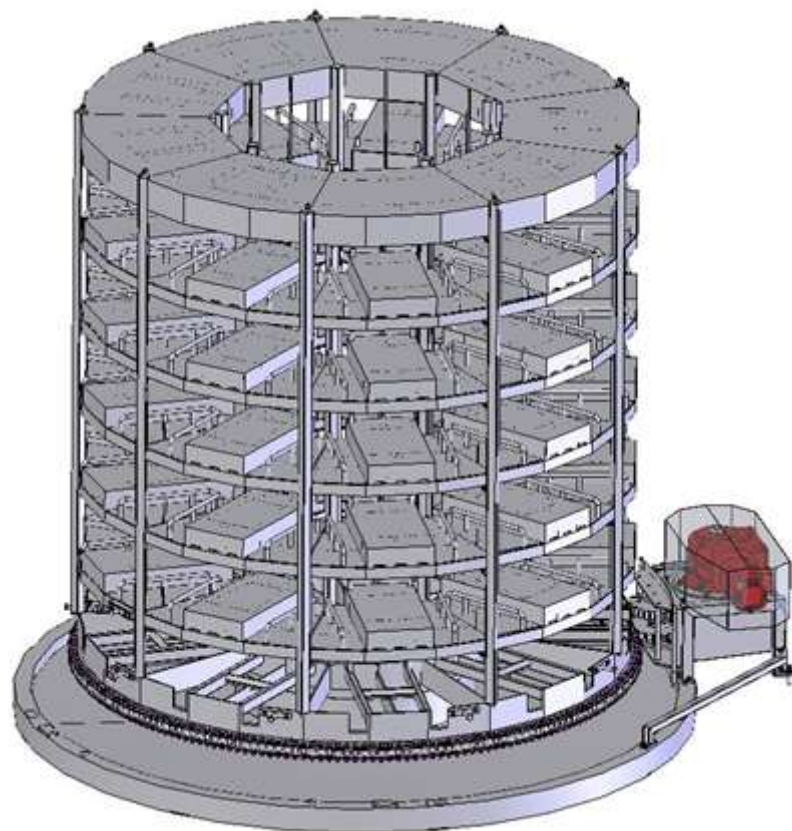
# Круговой конвейер

---



- ❖ Индивидуальное прессование каждой сырной головки
- ❖ Опционально: автоматизация работы кругового конвейера
- ❖ Автоматическая загрузка-выгрузка блок-форм

# Открытый ротационный пресс

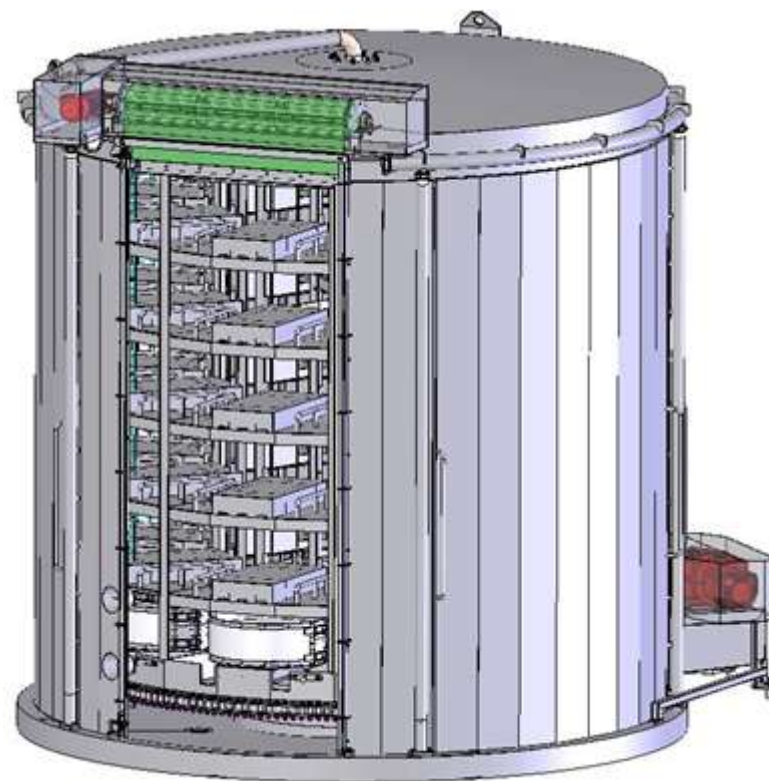


- Индивидуальное прессование каждой сырной головки
- Загрузка-выгрузка с одной точки
- Автоматическая загрузка-выгрузка блок-форм

# Закрытый ротационный пресс



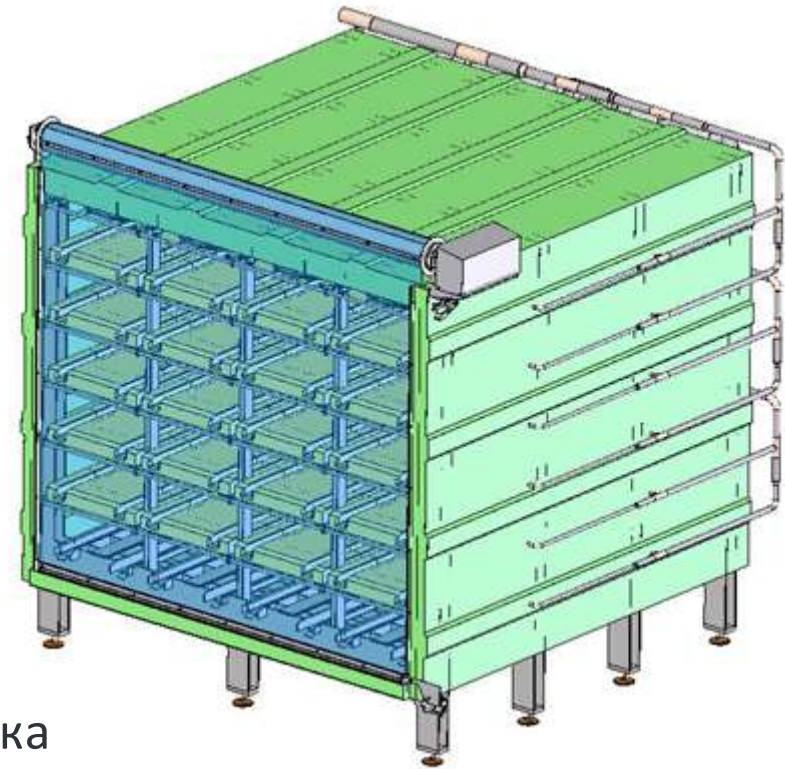
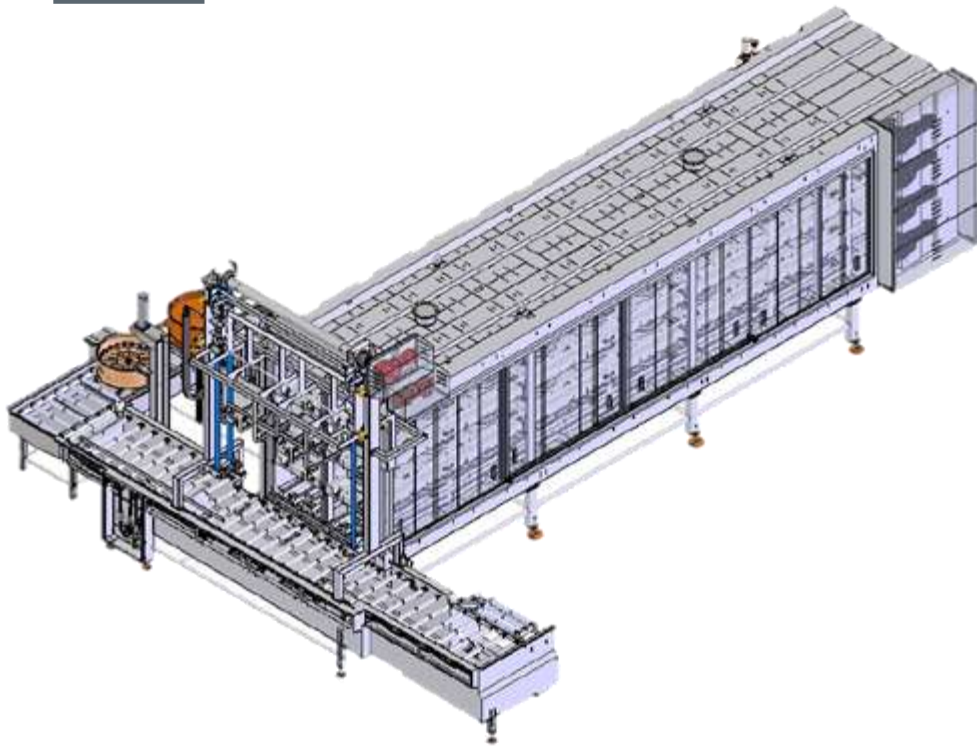
- Индивидуальное прессование, СІР-мойка
- Загрузка-выгрузка с одной точки
- Автоматическая загрузка-выгрузка блок-форм



---

# Закрытый туннельный пресс

---

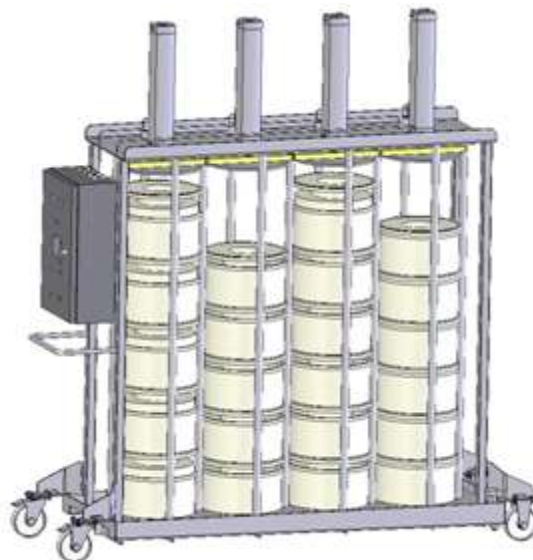


- Индивидуальное прессование , СІР-мойка
- Загрузка/выгрузка с одной точки
- Автоматическая загрузка-выгрузка блок-форм

---

# Горизонтальный и вертикальный прессы

---

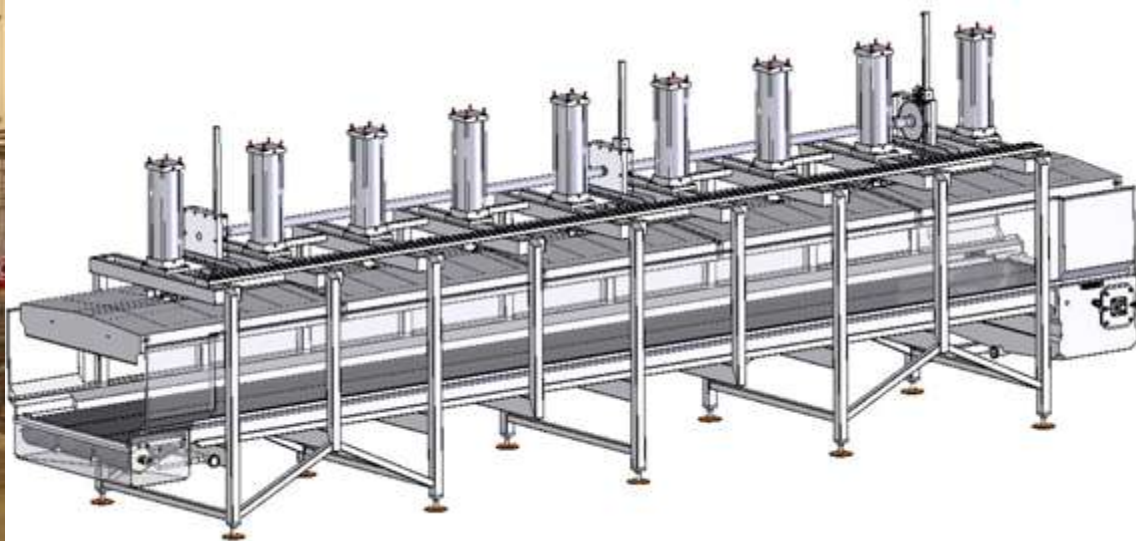


- Возможность регулировки давления для каждого цилиндра колонны
- Опционально: закрытый пресс (автоматическая мойка)

---

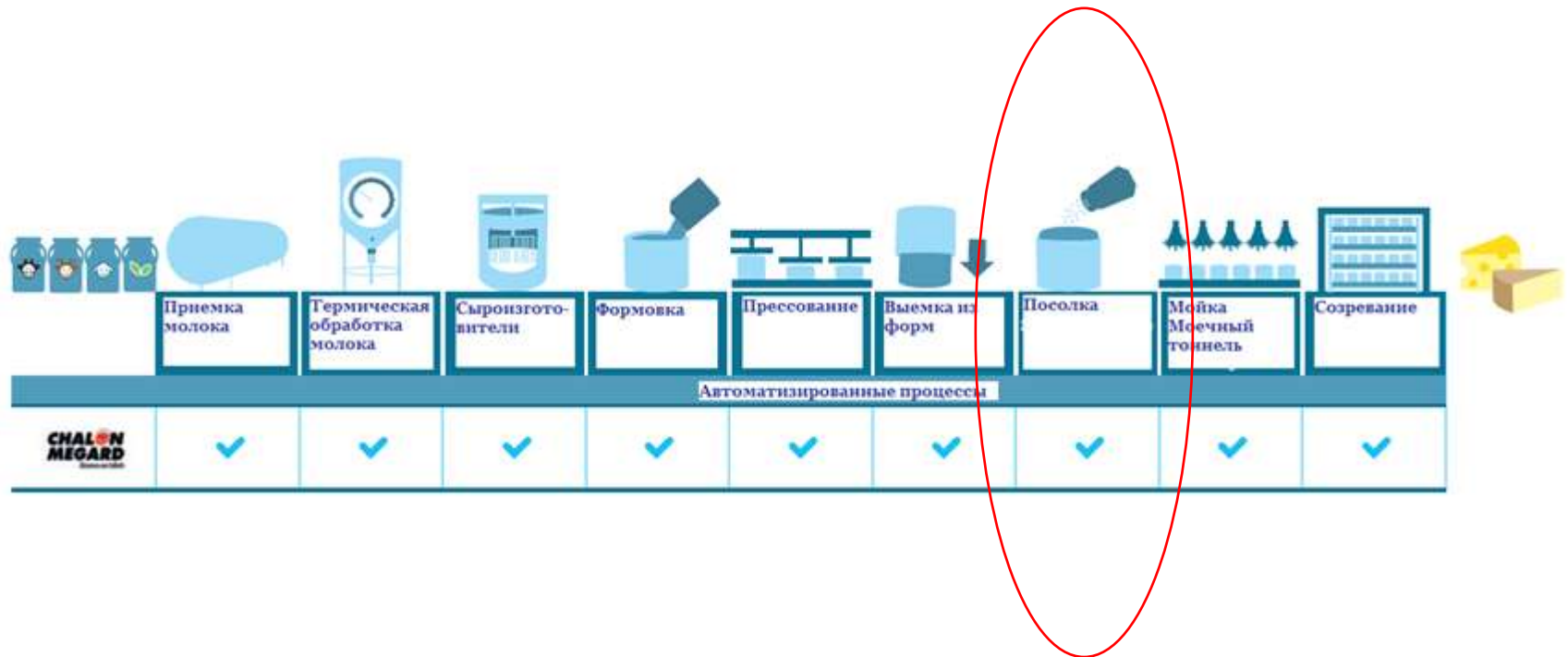
# Туннельный пресс с плитой прессования

---



- Прессование группы сырных головок при помощи плиты
- CIP-мойка
- Автоматическая загрузка-выгрузка блок-форм

# Этапы производства: посолка



---

# Посолка: общие сведения

---

- Посолка происходит за счет погружения сыра в бассейн с солевым раствором, где происходят:
  - насыщение солью
  - охлаждение
- Солевой раствор находится в бассейне из нержавеющей стали или бетона;
- Загрузка-выгрузка сыра:
  - решетчатый контейнер, подъем при помощи электрического подъемника
  - свободное перемещение сыров в потоке рассола: фиксированные контейнеры
  - свободное перемещение сыров в потоке рассола: передвижные контейнеры



---

# Примеры оборудования

---

- Подъем контейнера из нержавеющей стали при помощи электрического подъемника
- Солильный бассейн из нержавеющей стали



---

# Примеры оборудования

---

- Подъем контейнера из нержавеющей стали при помощи электрического подъемника
- Солильный бассейн из бетона



---

# Примеры оборудования

---

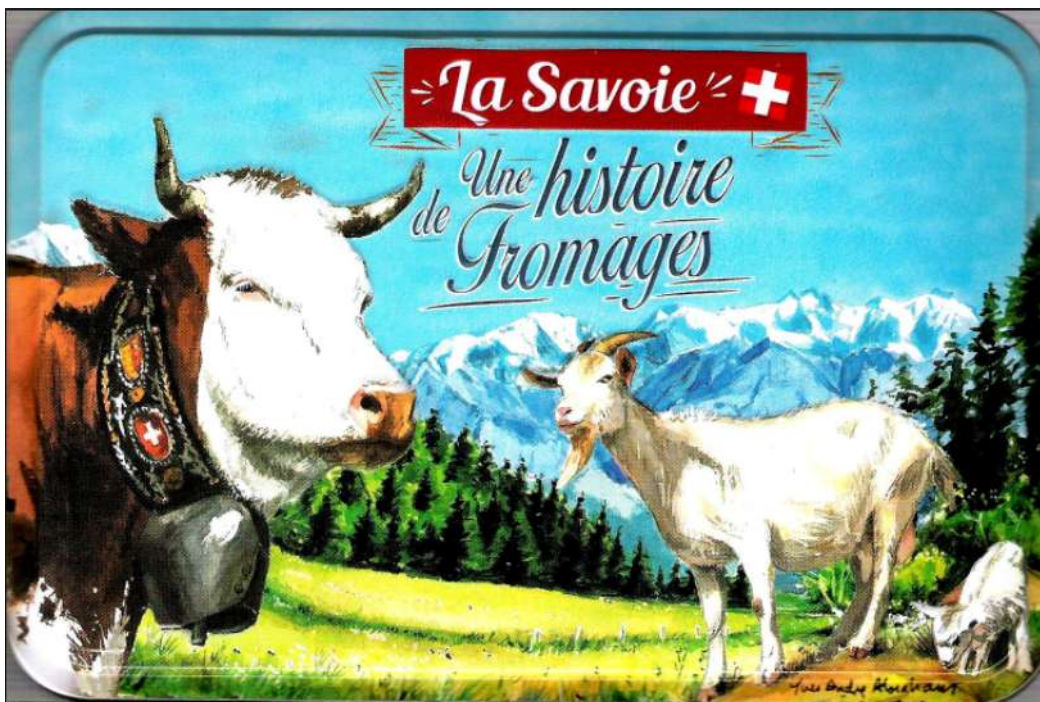
- ❖ Свободное перемещение сыров типа «Эмменталь» в блоках по 50 кг в потоке рассола
- ❖ Фиксированные контейнеры из нержавеющей стали, подъем при помощи гидроцилиндра
- ❖ Солильный бассейн из бетона
- ❖ Объем: 1 солильный бассейн вмещает сыр, произведенный в 1 сыроизготовителе
- ❖ 1 линия с 2 загрузочными контейнерами, попеременная загрузка для работы по системе FIFO
- ❖ автоматическое управление уровнем рассола



---

# Качество молока — секрет высокого качества сыра

---



**«ШАЛОН МЕГАР» ГАРАНТИРУЕТ СОХРАНЕНИЕ КАЧЕСТВА  
МОЛОКА НА ВСЕХ ЭТАПАХ ПРОИЗВОДСТВА СЫРА**

# Сыры с маркировкой AOP\* региона Франш-Комте



«Шалон Мегар» находится на границе двух регионов - законодателей традиций сыроделия Франции



\*Наименование, защищенное по месту происхождения



# Сыры с маркировкой AOP\* нашего региона



«Шалон Мегар»  
находится на границе  
двух регионов -  
законодателей  
традиций сыроделия  
Франции



**ФРАНШ-КОНТЕ**  
Горный массив Юра  
**САВОЙЯ**  
Альпы



\*Наименование, защищенное  
по месту происхождения

# Сыры массива Юра и региона Франш-Комте

5 сыров с маркировкой AOP

Блэ де Жекс О-Юра  
Комте  
Мон-д'Ор  
Морбье  
Мюнстер





# САВОЙЯ ФРАНЦУЗСКИЕ АЛЬПЫ



AOP Abondance



AOP Tomes des Bauges



AOP Chevrotin



AOP Beaufort



AOP Reblochon de Savoie



# 100 лет опыта работы с самыми требовательными клиентами

- Благодаря своим требовательным клиентам компания «Шалон Мегар» усовершенствовала свое умение производить сыродельное оборудование для получения высококачественного продукта.
- На оборудовании «Шалон Мегар» перерабатывается от **1,5 млн л молока/год** (сыры АОР) до **1,5 млн л молока/день** (промышленные предприятия Франции, Германии, США, Канады)
- Мы гордимся регионом, где зародилась компания. Мы заботимся об этом регионе, о его горах и животных и о качестве наших продуктов.



# НАШИ КЛИЕНТЫ

 Россия



Страна	Логотип	Клиент	Год	Описание проекта
Россия		ЗВЕНИ ГОРА, Республика Марий Эл	2006	Линии по производству сыров типа Российский, Гауда, 200 000 л/день
Россия		МОЖГАСЫР, Удмуртия	2006	Линия по производству сыра типа Российский, 150 000 л/день
Россия		ЗАРИНСК Алтайский край	2007	Сыроизготовитель для полутвердых сыров
Россия		ТУЛЬСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ, Тульская область	2017	Линия по производству твердых сыров, 15000 л/день
Россия		МОЛОКО ГРУПП Калужская область	2017	Линия по производству твердых сыров, 12 000 л/день

# НАШИ КЛИЕНТЫ

Другие страны —  
БЕЛАРУСЬ, УКРАИНА

Страна	Логотип	Клиент	Год	Описание проекта
Украина		ЛАКТАЛИС-НИКОЛАЕВ, Львовская область	2006	Традиционные сыроизготовители, 16 000 л
Украина		ДУБНОМОЛОКО, Ровенская область	2010	Линия по производству сыров типа Российский, Гауда, 450 000 л/день
Беларусь		БЕРЁЗОВСКИЙ СЫРОДЕЛЬНЫЙ КОМБИНАТ, Брестская область	2007	Линия по производству сыров типа Российский, Гауда, 550 000 л/день
Беларусь		МСТИСЛАВСКИЙ МАСЛОДЕЛЬНО- СЫРОДЕЛЬНЫЙ ЗАВОД, Могилевская область	2010	Линия по производству сыров типа Российский, Гауда, 150 000 л/день
Беларусь		БАБУШКИНА КРЫНКА, ОСИПОВИЧСКИЙ ФИЛИАЛ, Могилевская область	2010	Линия по производству сыров типа Российский, Гауда, 100 000 л/день
Беларусь		БАБУШКИНА КРЫНКА, СЛАВГОРОДСКИЙ ФИЛИАЛ, Могилевская область	2009	Линия по производству сыров типа Российский, Гауда, 100 000 л/день
Беларусь		ЗДРАВУШКА-МИЛК Холопеничи, Минская область	2008	Линия по производству сыров типа Российский, 100 000 л/день



**Благодарим за внимание!**

