

INTERCOOL FOOD TECHNOLOGY LTD.

用于先进屠宰场的活体动物处理系统

活体动物处理系统（LAHS）是高效、可追溯高品质肉类产品生产的重要组成部分。从安全高效的牲畜卡车卸载，到与屠宰线无缝整合，每一个细节的设计都必须谨慎，确保功能性、动物福利和肉品质量。

交通 - 接待 - 地狱 - 昏迷 - 流血



合格的动物处理及专用活体动物处理系统的实施：

受过专业培训的操作员正确处理活体动物，并实施专门的活体动物处理系统，对于确保动物福利、高肉质质量以及从动物接收到粘贴的无缝运营流程至关重要。

设计良好的活体动物处理系统为屠宰场的运营表现和盈利能力树立了标杆。它是动物福利、可追溯性以及持续生产优质肉类的基础。此阶段的妥协可能会削弱价值创造的潜力。

无论关键细节是否被谨慎和精准执行，资本支出（CAPEX）基本保持不变。然而，忽视这些细节会导致产品价值大幅下降，并对下游屠宰作业的效率 and 效能产生负面影响。

INTERCOOL 食品技术公司拥有数十年的实践经验和深厚的专业知识，能够以最高行业标准设计和实现这些工艺。



设计渠道：

尺寸根据以下条件：

- 产能
- 每只动物所需面积
- 所需休息时间
- 过夜住宿
- 供电频率的变化

安置依据：

- 进入眩晕系统的通道
- 操作员和兽医的访问
- 牲畜车辆的分隔出入口
- 称重桥的通道
- 畜牧车辆卫生设施的获取

一般设计考虑

- 与震撼系统无关连接
- 畜牧车辆的平坦自由卸载
- 天气无关卸载
- 卸货时间及卸载坡道数量
- 地窖未来的扩展
- 车手设施
- 文件交换
- 死前检查设施
- 操作员与兽医入院
- 气味和噪音排放
- 环境气候

详细设计考虑

- 猪、母猪、野猪/体重范围
- 群体/群体规模与眩晕系统相符
- 处理无标记动物
- 地面表面/坡度、围栏、门/锁的建筑材料与执行
- 排水管的类型与位置
- 饮水槽/奶嘴
- 兽医检查
- 处理生病或不适合的动物
- 卫生，清洁
- 制冷/供暖，通风
- 饲料供应，垫料
- 消防安全与隔离

令人惊叹的系统与配置：

原则选择：

- 电极或二氧化碳惊艳：
- 动物福利
- 可靠性
- 肉质
- 工作环境/劳动力需求
- 安装与建造要求
- 资本支出与运营支出

令人惊叹的系统配置：

- 容量
- 群体规模
- 周期时间与应力发生
- 未来扩展
- 空间需求

布局考虑：

- 动物的自然行为
- 工作与观察区域
- 噪声影响
- 算符导纳
- 不适宜动物的疏散与处理
- 安装与维护准入

详细设计考虑：

- 地段与车道界面
- 手动或半自动的水箱系统
- 车道宽度、坡度、排水管、大门设计
- 操作员接入
- 照明条件
- 电击器入口与出口的高度差
- 可追溯性/数据传输

泄露系统：

尺寸设计依据

- 根据选择的眩晕原则允许使用眩晕时间
- 产能
- 所需操作员数量
- 惊人的过程与波动
- 不洁屠宰线

安置依据：

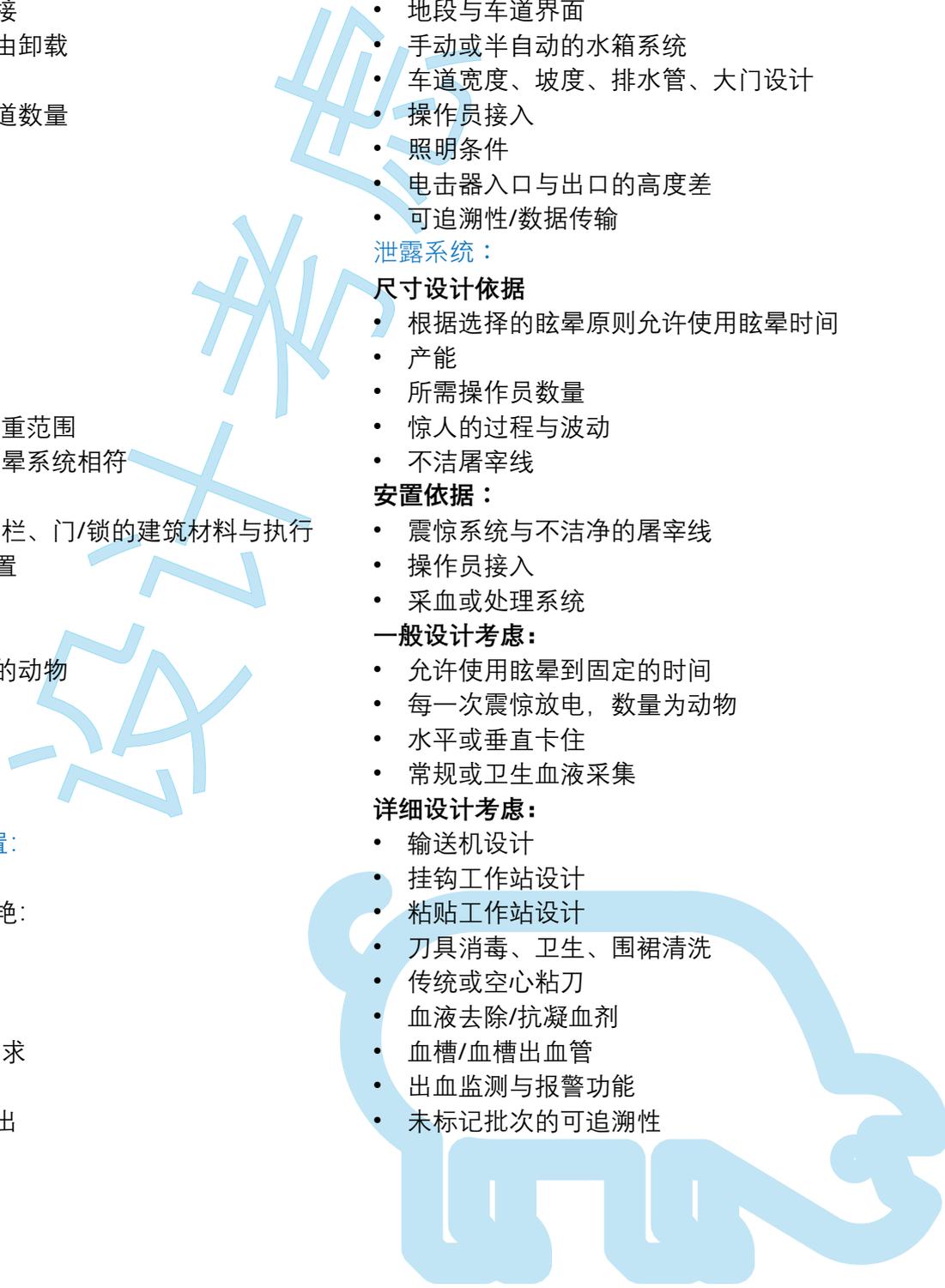
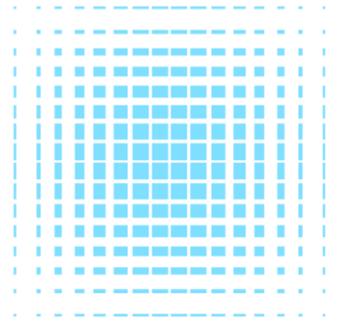
- 震惊系统与不洁净的屠宰线
- 操作员接入
- 采血或处理系统

一般设计考虑：

- 允许使用眩晕到固定的时间
- 每一次震惊放电，数量为动物
- 水平或垂直卡住
- 常规或卫生血液采集

详细设计考虑：

- 输送机设计
- 挂钩工作站设计
- 粘贴工作站设计
- 刀具消毒、卫生、围裙清洗
- 传统或空心粘刀
- 血液去除/抗凝血剂
- 血槽/血槽出血管
- 出血监测与报警功能
- 未标记批次的可追溯性



活体动物处理系统包括六个主要要素：卡车设计、操作员性能、卸载、车道、车道与电击系统，以及粘着/放血系统。它涵盖了从农场装载到动物死亡为止的所有区域。



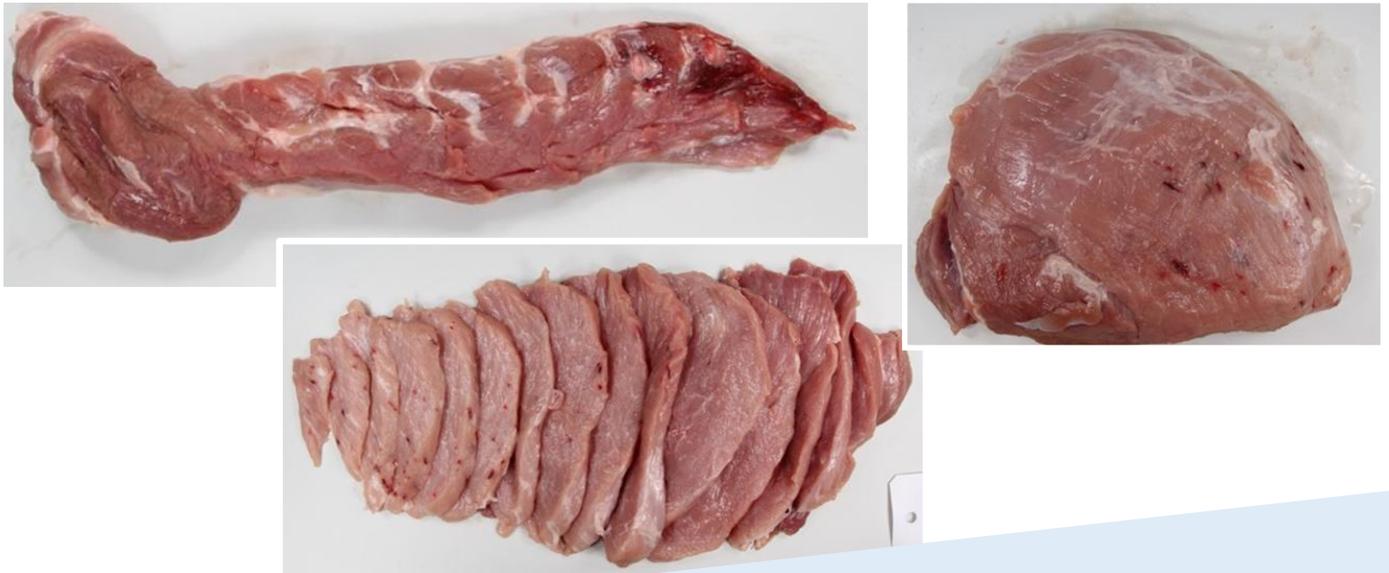
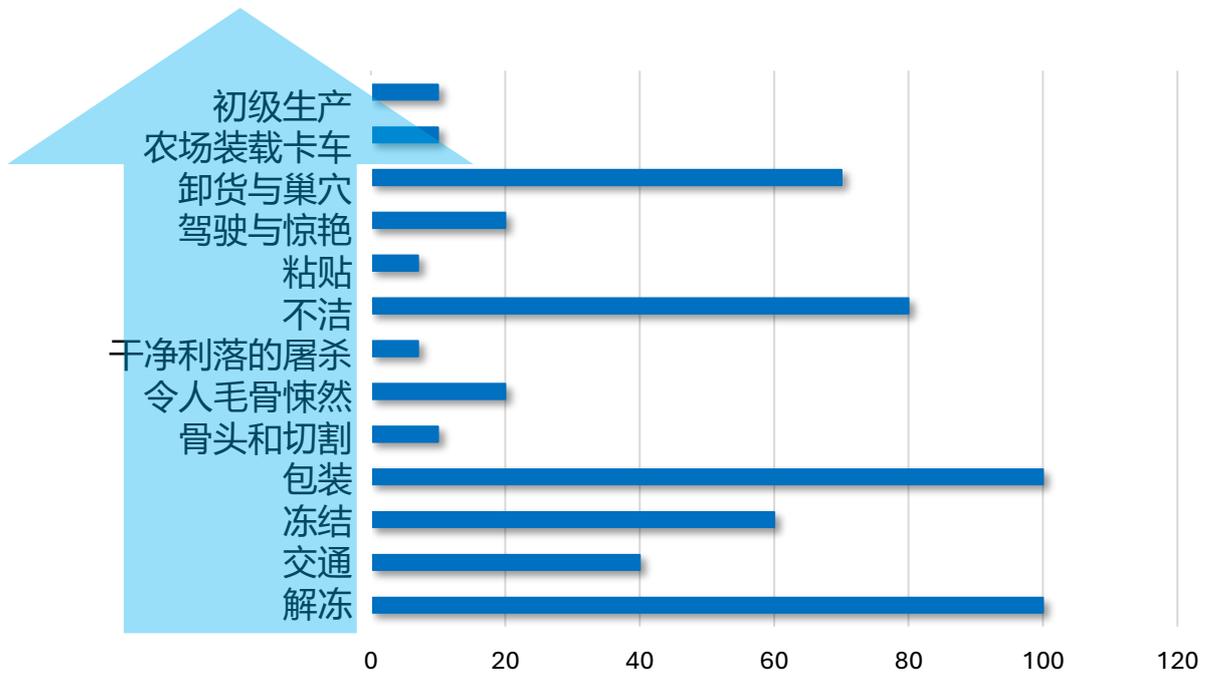
饲养区有两个主要作用：作为生产缓冲，确保水流稳定，并为动物提供舒适的休息，以减少运输压力对肉质质量的负面影响。

车道/昏迷系统通常由电击系统制造商提供的完整解决方案，必须确保电击安全可靠，同时减少任何可避免的不适、屠宰前压力或动物不必要的干扰，否则这些因素会影响动物福利、干扰生产流程并影响肉品质量。

放血系统必须确保达到最大允许的击晕时间，为镣铐和粘贴操作员提供符合人体工学且高效的工作岗位。出血和观察时间必须足够确保必死，可能还包括监测系统。它可能包括一个卫生的血液采集系统，使人类食用/宠物食品、饲料或技术血液制品能够生产。



肉质质量取决于最薄弱的环节



通过改善动物福利实现更高的盈利能力

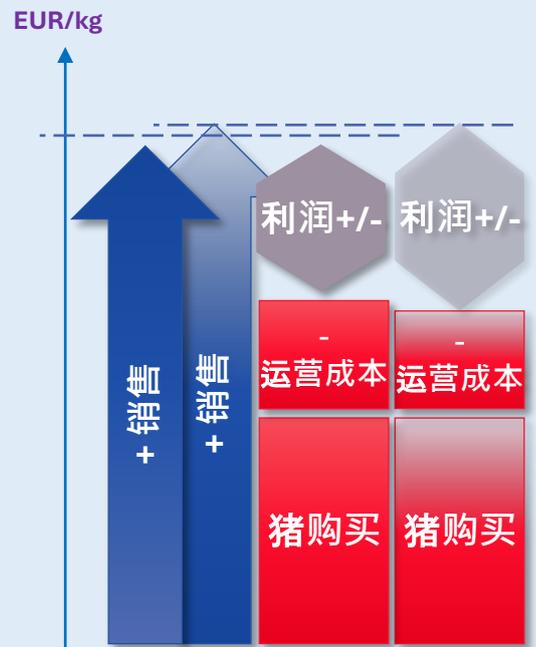
提升肉质质量和降低成本

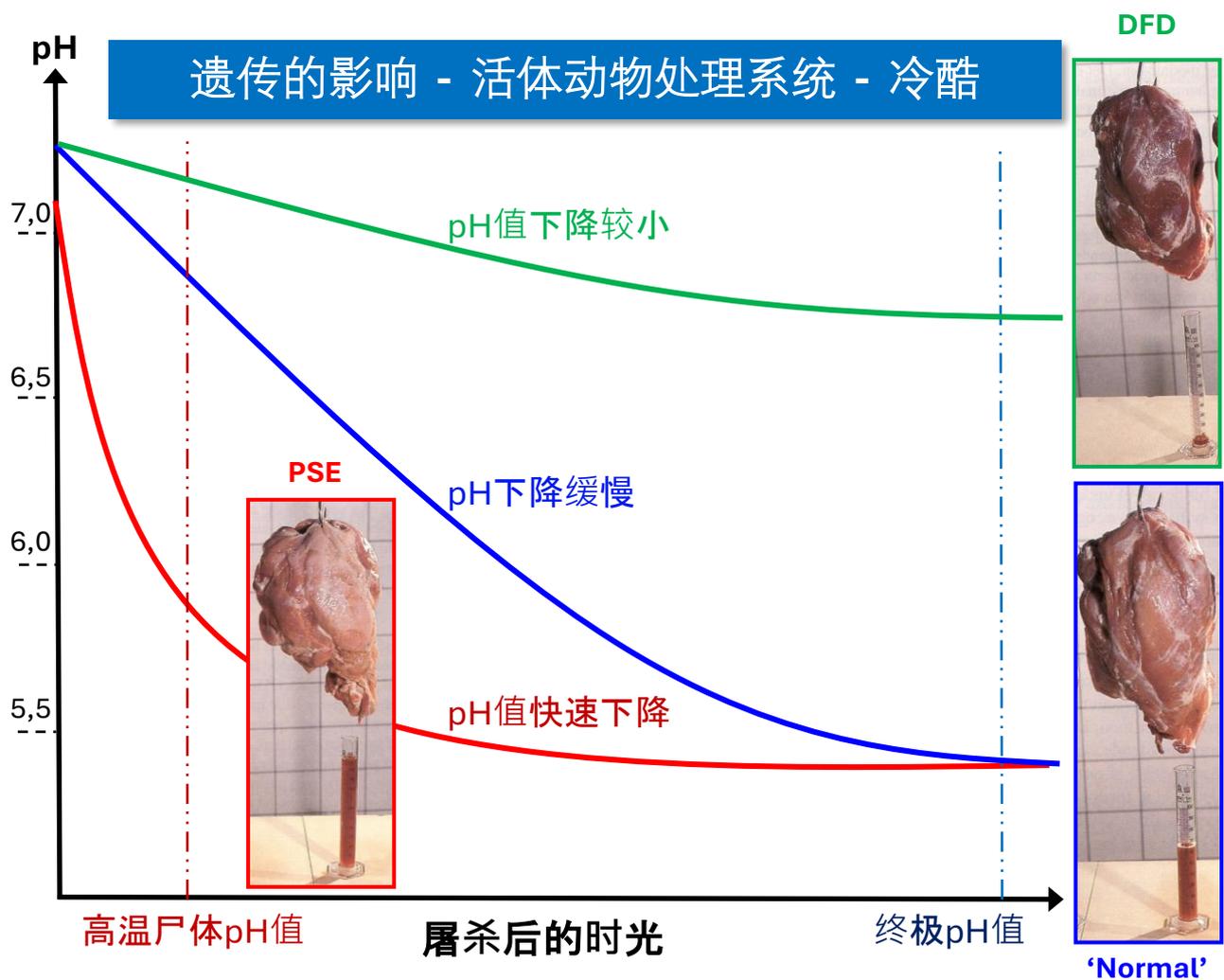
LAHS设计与运营——利润贡献:

通过产量、质量和生产力提升盈利能力:

- 滴漏损失减少
- 更少的强力球员
- 肌肉出血或局部出血修剪减少
- 骨折较少
- 死亡减少
- PSE发生率较低
- 颜色较深的肉
- 操作员和干扰减少——让猪完成任务
- 清洁成本降低

提高成本效益和更高的可获得价格/公斤





活体动物处理系统和
尸体冷却工艺密不可分：



如果设计得当，这两种过程将减缓pH下降，并减少蛋白质的变性，
减少滴漏，提升肉质质量！

Engineering or Process Supply

INTERCOOL 食品技术可以通过两种方式协助您，帮助您建立理想的活体动物处理系统：

工程：

IFT会在整个过程中协助你。我们提供对进货、投标和施工工作的问答。我们还提供培训和性能测试。

- 1 概念开发计划
- 2 总体规划
- 3 概念设计
- 4 招标设计与文件
- 5 采购
- 6 建设
- 7 启动与调试

工艺供应：

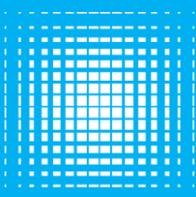
除详细建筑设计和施工外，IFT负责完整的供应、安装和调试工作。

- 1 概念开发计划
- 2 总体规划
- 3 概念建筑设计
- 4 设施建设/本地，质量保证由IFT负责
- 5 安装
- 6 启动与调试

合规：

虽然我们的设计基于丰富的行业知识，但符合以下标准：

欧盟法规编号：1099/2009。设计还可以适应其他法规，如美国农业部（USDA）、食品药品监督管理局（FDA）或其他地方法规。我们还与当地兽医机构及您偏好的动物福利咨询公司合作。对于某些市场或客户的具体需求，我们会确保调整。



INTERCOOL FOOD TECHNOLOGY LTD.
Your solution facilitator

Lars Jacob Kristensen

Business Manager

C +45 2080 0765

M ljc@intercool.dk

