

第五章 辅助部门

- 从工厂组成的角度来说，除生产车间以外的其他部门或设施，都可称之为辅助部门。
 - 一个完整的食品工厂只有生产车间无法正常进行生产，还必须有足够的辅助设施。这些辅助设施可分为三大类：**生产性辅助设施、动力性辅助设施和生活性辅助设施。**
-

(1) 生产性辅助设施

- 原料的接收和暂存；原料、半成品和成品的检验；产品、工艺条件的研究和新产品的试制；机械设备和电气仪表的维修；车间内外及厂内外的运输；成品的包装与贮运等。这些工作**主要由工艺设计人员**规划、设计。
-

(2) 动力性辅助设施

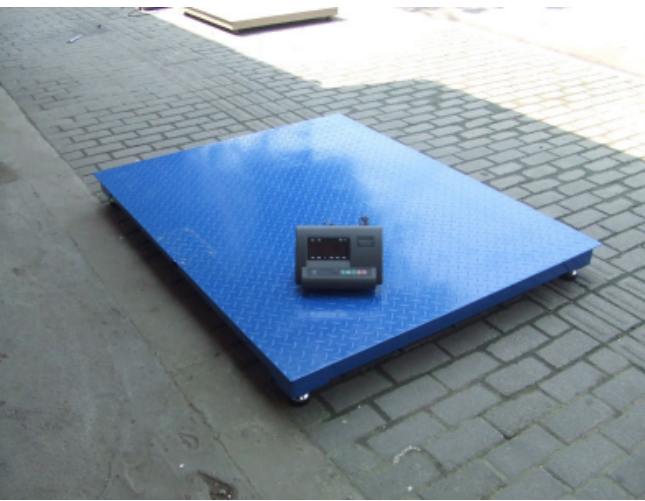
- 给排水、锅炉房、供电、供热、采暖、通风、废水处理、制冷站等。这些工作由相应的专业设计部门完成。

(3) 生活性辅助设施

- 办公楼、食堂、更衣室、厕所、医务室、托儿所、绿化园地、职工活动室及宿舍等。这些工作由土建设计部门设计。
-

第一节 原料接收站

- 原料接受站是食品工厂生产的第一个环节。
- 不论设在厂内或厂外，原料接受站都需要有适宜的卸货、验收、计量、即时处理、车辆回转和容器堆放的场地，并配备相应的计量装置、容器和及时处理配套设备。



（一）肉类原料

- 食品工厂使用的肉类原料，绝大多数来源于屠宰厂，经专门检验合格的原料，因此，不论是冻肉还是新鲜肉，来厂后经地磅计量验收，即可直接进入冷库贮存。
-

(二) 水产原料

- 1) 冰温贮藏法：加冰量为鱼重的40-80%，能保鲜3—7天，此法需有非露天场地，并配有制冰、碎冰设备；
 - 2) 海水保鲜法：采用制冷机使保鲜池中的海水温度控制在-1~-1.5℃，适合于肉质鲜嫩的鱼虾、蟹类。
-

-
- 3) 微冻保鲜贮运：是指将渔获物保藏在其细胞汁液冻结温度以下（ -3°C 左右）的一种轻度冷冻方法。
 - 4) 冻藏贮运：冻藏的温度必需达到 -18°C 以下，并保持恒定，减少波动；对于一些多脂鱼类可以采用 -30°C 的温度。
-

（三）水果原料

- 保鲜要求高的（如杨梅、葡萄、草莓、荔枝等），应尽快进入生产车间进行加工；
 - 另一些水果(如苹果、柑橘、梨、菠萝等)进厂后并不要求及时加工，相反还得经过不同程度的后熟期，以改善它们的质构和风味。因此，进厂后进常温仓库暂时贮存，或进冷库作较长期贮藏。
-



(四) 蔬菜原料

- 因蔬菜的品种繁杂，贮存的要求不尽相同，故进厂后的原料要根据不同的原料，采取不同的保藏措施。
- 芦笋：采收进厂后应一直保持其避光和湿润状态。如不能及时进车间加工，应将其迅速冷却至4-8℃，并保证从采收到冷却的时间不超过4h，以此来考虑其原料接收站的地理位置。

-
- 青豆：要求及时进入车间或冷库、或在阴凉的常温库内薄层散堆，当天用完。
 - 番茄：原料由于季节性强，到货集中，生产量大，需要有较大的堆放场地。若条件不许可，也可在厂区指定地点或路边设垛，上覆油布防雨淋日晒。



(五) 收奶站

- 收奶站应设在奶源较集中的地区，一般奶源距离在10km左右，新收到的鲜奶需在收奶站冷却到4℃以下，并在12h内运送到加工工厂。一般收奶站日收奶两次，日收奶量20t以下为宜。
-

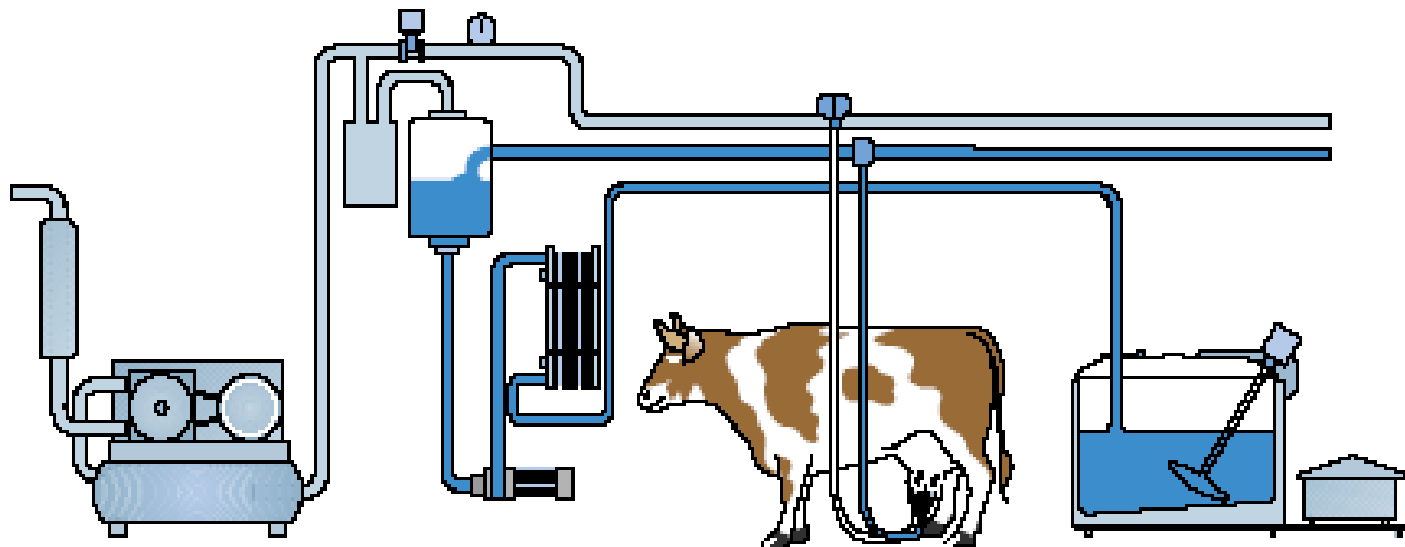
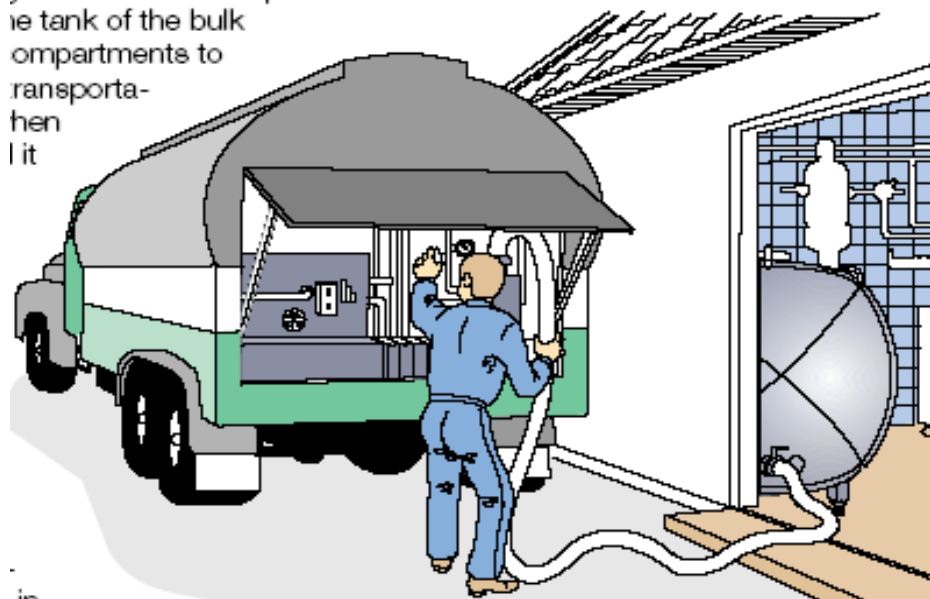


Fig. 5.1 The milk run in a closed system from cow to cooling tank



Fig. 5.5 Farmers deliver uncooled milk in chums to centrally placed cooling stations

g tank has been emptied. This
ie tank of the bulk
ompartments to
ransporta-
hen
lit



in
ut-

Fig. 5.6 Bulk collection at the farm

（六）粮食原料

- 对入仓粮食应按照各项标准严格检验，如水分含量、杂质含量等，对不符合验收标准的要达标后接受入仓。对出现过发热、霉变、发芽的粮食不能接受入仓。
 - 入仓粮食要按不同种类、不同水分含量、新陈、有虫无虫分开贮存。
-

第二节 化验室与中心实验室

- 在规模较大的工厂里，品管部和研发部是分开设置的，一般化验室由品管部（品控部）负责管理；中心实验室的研发工作由技术部（研发部）负责。
-

一、化验室

- 职能：是对产品和有关原材料进行卫生监督和
质量检查。

(一) 任务

1、就**检验对象**而言，可分为：

- 对原料的检验；对半成品检验；对成品的检验；
对包装材料的检验；对各种食品添加剂的检验；
对水质的检验；对环境的监测等。
-

2、就**检验的项目**而言，可分为：

- 感官检验、理化检验和微生物检验。
 - 并不是每一种对象都要检查以上项目，检查项目根据需要而定。一般对成品的检查比较全面，是检查的重点。
-

(二) 组成

- 1、感官检验室
 - 2、理化检验室
 - 3、微生物检验室
 - 4、精密仪器室
 - 5、贮藏室
-

(三) 化验室的装备

- 化验室的大型用具主要有双面化验台、单面化验台、通风橱等；
 - 一般仪器有普通天平、分析天平、水分快速测定仪、干燥箱、恒温箱、显微镜等。此外，有条件的还可购置紫外-可见分光光度计、GC、GC-MS、HPLC等。
-

(四) 化验室对土建的要求

- 化验室的位置最好选择在距离生产车间、锅炉房、交通要道稍远一些的地方，并应在车间的下风向或楼房的高层。化验室一般应取南北朝向。
-

1、建筑结构

- 房屋结构要做到防震、防火、隔热、空气流通、光线充足。通风橱最好在建筑房屋时一起建在适当位置的墙壁上。实验台的布置一般采用岛式、半岛式实验台。



以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/925131131334011300>