

Téma : **Technológia spracovania hydiny I. časť**

/ Brojlerove kurčatá /

- po dovŕšení rastovej krivky sa živá hydina presúva na ďalšie spracovanie vlastným, špeciálne upraveným vozovým parkom
- následne sa na bitúнку hydina spracúva na linke, kde sa hydina omráči elektrickým prúdom s napätím **40-120V**, po ktorom nasleduje podrezávanie a vykrvácanie
- **POZOR** na to aby sme **neprerezali pažerák a priedušnicu** a následne minimálne **2,5** minúty nechávame hrabavú hydinu vykrvácať.
- ďalším krokom je tepelné opracovanie, ktoré prebieha v priebežných vaniach s horúcou vodou prúdiacou pozdĺž osi tela hydiny
- následne sa zbavuje hydina všetkého peria za pomoci **špeciálnych cykloamatov**, ktoré odstredivou silou otierajú hydinu o gumené prsty
- pre maximálnu kvalitu nasleduje očná kontrola, a zvyšné perie sa odstráni ručne
- ako náhle prejde hydina týmto krokom, sú z nej odstránené všetky nežiaduce časti a presúva sa do vychladzovacieho priestoru chladiaceho tunela
- kvôli dodržaniu maximálnej čerstvosti, vychladzovacie difuzéry a špeciálne ladenie vzduchom, pozvoľna dochladzujú hydinu do teploty minimálne **4°C**, kedy sa presúva na ďalšie spracovanie.

