

# ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ САНИТАРИЯ В МАСЛОЖИРОВОЙ ОТРАСЛИ

А. В. Боев, гл. технолог Курской масложировой компании,  
А. А. Ханумян, ген. директор ООО «Клинтех-М»

В современных условиях усилившейся конкуренции в масложировой отрасли проблема сохранения стабильно высокого качества производимой продукции приобретает решающее значение. Одним из значимых факторов, влияющих на качество конечной продукции, являются производственная санитария и гигиена. Получение высококачественных продуктов может быть достигнуто только при четкой организации санитарно-гигиенических мероприятий, что предусматривает обеспечение производства современными моющими и дезинфицирующими средствами, инвентарем и оборудованием.

Компания «Клинтех-М» представляет на российском рынке профессиональные немецкие моющие и дезинфицирующие средства под торговой маркой «Calgonit», которые находят широкое применение в производстве самых разнообразных продуктов питания, в том числе маргарина, майонеза и растительного масла. В арсенале компании есть модифицирующие и усиливающие добавки к каустической соде, цельные щелочные и кислотные препараты для внутренней циркуляционной мойки технологического оборудования, современные высокоэффективные дезинфицирующие средства, а также вся гамма необходимых пенных моющих средств для санитарной обработки внешних поверхностей оборудования и производственных помещений.

Одним из наиболее широко используемых продуктов для щелочной мойки любого технологического оборудования является «Калгонит НН 5454», который благодаря специально подобранному составу при

соблюдении рекомендуемых концентраций и температурных режимов не только прекрасно удаляет остатки белков и жиров любой природы, но легко справляется и с нагарами. Широко используется в масложировой отрасли и «Калгонит 6010» – беспенное щелочное хлорсодержащее средство с дезинфицирующим эффектом. Препарат работает в большом диапазоне температур, применяется для циркуляционной и СІР-мойки. Даже при концентрации рабочего раствора 1 % он хорошо растворяет загрязнения жирового и белкового происхождения, препятствует их повторному осаждению на поверхности оборудования и полностью смывается малым количеством воды, что существенно экономит ресурсы и позволяет достаточно быстро подготовить оборудование к запуску или последующей обработке кислотными средствами. Для проведения стадии кислотной мойки оборудования на предприятиях обычно применяли препараты на основе ортофосфорной кислоты, такие, как «Калгонит СН 563». Однако в последнее время, в связи с резким удорожанием на мировом рынке ортофосфорной кислоты, такие средства заметно выросли в цене. Вследствие этого специалистами компании были разработаны два альтернативных более дешевых продукта: содержащий ортофосфорную и азотную кислоты «Калгонит СН 542» и созданный на базе смеси органических кислот «Калгонит СМО». Как показали многочисленные испытания на европейских производственных площадках, эти препараты способны обеспечивать необходимый уровень гигиены. В настоящее время для определения наиболее

экономически целесообразного варианта на производственной базе Курской масложировой компании проводятся испытания указанных продуктов.

Завершающим процессом санитарной обработки на любом пищевом производстве является дезинфекция, т. е. проведение мероприятий, направленных на уничтожение патогенных микроорганизмов. Для осуществления этой процедуры на сыродельных предприятиях лучше всего подходит «Калгонит Стеридид Форте 15», действующими веществами которого являются надуксусная кислота (НУК) и перекись водорода (ПВ). Кроме высоких бактерицидных свойств средство обладает фунгицидным, спороцидным и противовирусным действием в концентрациях от 0,04 % по НУК и экспозиции не менее 15 мин. Антимикробные свойства средства основываются на оксидативном разрушении мембраны клетки и дезактивировании жизненно важных энзимосистем микроорганизмов. Средство работает в очень малых концентрациях (0,15 % по препарату), что позволяет из одной 30-килограммовой канистры получать до 20 т рабочего раствора. Многочисленные эксперименты подтверждают, что в более высоких концентрациях препарат способен справляться и с бактериофагом.

Важным этапом проводимых на предприятии санитарно-гигиенических мероприятий является мойка наружных поверхностей технологического оборудования, стен и полов производственных помещений. В масложировой отрасли применяются средства как для ручной, так и для автоматической пенной мойки: например, «Калгонит Интен-

сивфетлосер», даже в названии которого заложена высокая способность к растворению и удалению жиров, – высококонцентрированное средство, работающее при очень низких концентрациях. Этот гелеобразный продукт с приятной лимонной отдушкой является нейтральным, благодаря чему обеспечивает эффективное удаление жиров и масел различной природы практически с любых видов поверхностей, что и позволяет с успехом применять его для ручной мойки любого оборудования, тары и фасовочных линий. Однако наиболее действенным способом санитарной обработки внешних поверхностей любого технологического оборудования и производственных помещений является мойка с применением пенных препаратов. Такой метод позволяет более экономно использовать химические средства, водные и энергетические ресурсы, снижать трудозатраты, а также обеспечивать безопасность работающего персонала. Одним из самых востребованных пенных продуктов является «Калгонит ЦФ 312» – щелочной препарат с активным хлором, предназначенный для обезжиривания и дезинфекции любых поверхностей из нержавеющей стали, а также стен и полов из керамической плитки. Для удаления следов «водного камня», ржавчины и других неорганических отложений необходимо с определенной периодичностью обрабатывать поверхность кислотными пенными средствами. Обычно для этих целей использовался «Калгонит СФ 5500», созданный на базе ортофосфорной кислоты. Однако упомянутые выше экономические причины привели к созданию и новых кислотных пенных продуктов. Это – «Калгонит СФ 504», содержащий азотную и ортофосфорную кислоты, и «Калгонит СФ 526», созданный на базе органических кислот. Два этих новых препарата в настоящее время вызывают все более широкий интерес у специалистов.

Для обеспечения высокого уровня дезинфекции внешних поверхностей оборудования следует применять «Калгонит ДС 628» – пенное дезинфицирующее средство нового поколения, содержащее в качестве действующих веществ НУК и ПВ. Рабочие растворы препарата (1 – 3 %) обладают антимикробной активностью в отношении грамотрицательных и грамположительных бактерий, стафилококков, стрептококков и сальмонелл. Как показали многочисленные эксперименты, в определенных условиях средство проявляет высокую активность в отношении спорообразующих бактерий, плесневых грибов, вирусов и бактериофага.

Вся представленная выше продукция производится немецкой компанией Calvatis GmbH и отвечает требованиям норм безопасности Европейского сообщества и сертификата ISO 9001. Моющие и чистящие препараты включены в санитарно-эпидемиологическое заключение Госсанэпидемслужбы РФ, а дезинфицирующие средства снабжены сертификатами соответствия и свидетельствами о государственной регистрации. Все указанные продукты находят все более широкое применение у специалистов масложировой отрасли и реально помогают обеспечивать стабильно высокий уровень гигиены, а соответственно и качество конечных продуктов. 💧

**Клинтех-М**

**calgonit**  
**ВСЕЛЕННАЯ ЧИСТОТЫ**

**Моющие и дезинфицирующие средства для предприятий пищевой промышленности.**

**СИР системы, станции пенной мойки, дозирующие системы, средства гигиены персонала, профессиональный уборочный инвентарь.**

**ООО «КЛИНТЕХ-М»**  
**119119, Москва, Ленинский пр-т, 42**  
**Тел.: (495) 938 71 36**  
**Тел./факс: (495) 938 70 24**  
**E-mail: calgonit@mtu-net.ru**  
**www.klitech-m.ru**