

## ВОПРОСЫ ГИГИЕНЫ В ПРОИЗВОДСТВЕ ТВОРОГА

????????????????????????????, ?????????????????????????????????»

**О**бщеизвестно, что одним из самых полезных кисломолочных продуктов является творог, который наряду с прекрасными вкусовыми качествами обладает целым рядом целебных свойств. Содержащиеся в твороге компоненты способствуют образованию гемоглобина, укрепляют хрящевую и костную ткань, благотворно влияют на обмен веществ и работу нервной системы.

На сегодняшний день, к сожалению, еще очень многие предприятия производят творог на оборудовании, созданном в 50-ых годах прошлого века с применением ручного труда. Эти факторы, безусловно, повышают риск заражения конечного продукта посторонней микрофлорой, что приводит к необходимости применения современных пенных технологий санитарной обработки оборудования. Наиболее подходящими средствами для проведения таких процедур являются Калгонит ЦФ 312 – щелочной пенный препарат с активным хлором, предназначенный для очистки от органических загрязнений и дезинфекции любых поверхностей из нержавеющей стали, а также созданный на базе ортофосфорной кислоты, Калгонит СФ 5500, который удаляет с обрабатываемой поверхности следы «водного камня», солей и ржавчины. Но эти препараты обеспечивают гигиену лишь внешних поверхностей оборудования.

Для дезинфекции внутренних поверхностей мы рекомендуем применять Калгонит Стерцид Форте 15 – средство на основе надуксусной кислоты (НУК) и перекиси водорода (ПВ). Кроме высоких бактерицидных свойств, препарат обладает фунгицидным, спороцидным и противовирусным действием в концентрациях



от 0,04 % по НУК. Его действие основано на образовании свободных радикалов, повреждающих липиды клеточной мембраны, ДНК и других важных компонентов микробной клетки. Средство работает в очень малых концентрациях (0,15 % по препарату), что позволяет из одной тридцаткилограммовой канистры получать до 20 т рабочего раствора.

Неотъемлемым элементом в производстве творога является сыворотка, служащая благоприятной средой для развития бактериофага. Многочисленные эксперименты подтверждают, что в более высоких концентрациях (0,5 % по препарату) Калгонит Стерцид Форте 15 способен справиться и с бактериофагом. Наилучшие результаты в этом вопросе достигаются в том случае, если такая жесткая дезинфекция внутренних поверхностей оборудования сопровождается санитарной обработкой внешних поверхностей при помощи пенного дезинфицирующего средства нового поколения Калгонит ДС 628, также содержащего в качестве действующих веществ НУК и ПВ. В рекомендованных

**ЕСТЬ ВОПРОСЫ?**  
ЗВОНИТЕ НА ГОРЯЧУЮ ЛИНИЮ, **8-800-200-11-12**  
ЗАДАВАЙТЕ ВОПРОСЫ ПО ПОДПИСКЕ НА ЖУРНАЛ:

- ✓ стоимость журнала,
- ✓ сроки доставки журнала,
- ✓ оформление бухгалтерских документов.

**8-800-200-11-12**  
бесплатный звонок из любого региона России

рабочих концентрациях (1,5–3,0 % по препарату), с экспозицией не менее 10–15 мин., водные растворы препарата обладают антимикробной активностью в отношении грамотрицательных и грамположительных бактерий, в т. ч. бактерий группы кишечных палочек, стафилококков, стрептококков, сальмонелл, а также в отношении спорообразующих бактерий, плесневых грибов и вирусов. В концентрации 3,0 % (по препарату) водный раствор средства обладает высокой вирулицидной активностью и ингибирует репродукцию одного из самых стойких вирусов – вируса полиомиелита на 99,5–99,9 %.

Но далеко не все производители используют старую технологию производства творога. Все больше молочных комбинатов оснащаются современными полуавтоматическими и автоматическими линиями производства и фасовки творога. На таком оборудовании зачастую вместо хлорсодержащего пенного средства Калгонит ЦФ 312 при санитарной обработке внешних поверхностей оборудования для удаления органических загрязнений применяют щелочное пенное средство Калгонит АФ 123, которое в сочетании с кислотным продуктом Калгонит СФ 5500 обеспечивает высокий уровень гигиены.

Для соблюдения же необходимой степени микробиологической чистоты здесь также следует использовать оба дезинфицирующих препарата на основе НУК и ПВ – Калгонит Стерицид Форте 15 и Калгонит ДС 628. Необходимость осуществления, как внутренней, так и наружной дезинфекции и в этом случае продиктована стремлением к достижению успеха в борьбе с любой чужеродной микрофлорой и бактериофагом, столь часто встречающимся в последнее время на таких производствах.

Кроме того, на современных линиях для тоннельной мойки творожных форм необходимо применять еще один продукт. Это Калгонит А – средство на основе ортофосфорной кислоты, которое, благодаря специально подобранному составу компонентов, позволяет с успехом очищать любые виды форм уже при концентрациях 0,8–1,0 %. Продукт обладает высокой смачивающей способностью, не пенится, способствует быстрому диспергированию и растворению органических и неорганических загрязнений и препятствует их повторному осаждению на обрабатываемую поверхность.

Представленная выше химическая продукция производится немецкой компанией «Calvatis GmbH», отвечает требованиям норм безопасности Европейского сообщества и отличается стабильно высоким уровнем качества. Все моющие и дезинфицирующие средства зарегистрированы в России, странах Таможенного союза и сопровождаются инструкциями по применению, которые подготовлены совместно со специалистами ГНУ ВНИМИ Россельхозакадемии.

На российском рынке профессиональные немецкие моющие и дезинфицирующие средства под торговой маркой Calgonit представляет компания ООО «КАЛВАТИС».

**КАЛВАТИС**

**calgonit**

**ВСЕЛЕННАЯ ЧИСТОТЫ**

119119, г. Москва,  
Ленинский проспект,  
д. 42, корп. 1

Тел: (495) 938 71 36, 938 70 24,  
938 70 70, 938 75 44

Факс: (495) 938 70 24, 938 75 44

E-mail: [calvatis@mail.ru](mailto:calvatis@mail.ru)

[www.calvatis.ru](http://www.calvatis.ru)