

ЭФФЕКТИВНЫЕ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ПРОИЗВОДСТВ

Т. А. Пчельникова, ведущий специалист, А. А. Ханумян, генеральный директор, ООО «КАЛВАТИС»

В современных условиях жесткой конкуренции производителей пищевых продуктов проблема сохранения стабильно высокого качества продукции приобретает решающее значение. Одним из факторов, под влиянием которых формируется качество кондитерских изделий, является высокая санитарная культура производства с четкой организацией гигиенических мероприятий. Мойка технологического оборудования является частью системы обеспечения должного санитарного состояния производства. Основной ее задачей является полное удаление органических остатков с рабочих поверхностей оборудования, производственных помещений и подготовка их к дезинфекции. Эффективность санитарной обработки зависит от многих факторов: температуры раствора, экспозиции и механического воздействия. Однако основной действующей силой в процессах мойки и очистки оборудования является правильно подобранное современное моющее средство.

Препараты, применяемые для мойки оборудования в кондитерской промышленности должны обладать следующими основными свойствами:

- ✦ хорошая растворимость в воде;
- ✦ высокая степень адсорбции загрязнений с обрабатываемых поверхностей;
- ✦ хорошие эмульгирующие и суспензирующие свойства, обеспечивающие измельчение частиц загрязнений;
- ✦ способность удерживать частицы загрязнений во взвешенном состоянии в моющем растворе;

- ✦ хорошая смываемость с рабочих поверхностей;
- ✦ безопасность для персонала;
- ✦ экологичность.

Исходя из многолетнего опыта работы с крупнейшими кондитерскими фабриками России, мы можем ответственно заявить, что вышеперечисленным требованиям удовлетворяет моющее средство **Калгонит Интенсивфетлозер**. Это густое гелеобразное средство с приятной легкой от-



душкой быстро растворяется в горячей (50 °С) воде и легко, без видимых механических усилий, удаляет с поверхности застывшее масло какао и жиры любой природы. Препарат является нейтральным, работает уже в концентрации 0,3 % (1 ст. л. на ведро воды), абсолютно безопасен для людей и не оказывает коррозионного воздействия на металл, пластик, дерево, стекло и резину. Он настолько универсален, что используется не только для удаления масла какао с поверхности технологического оборудования, но и с успехом применяется для ручной мойки шоколадных форм, инвентаря, наполь-

ных покрытий и стен. Калгонит Интенсивфетлозер также идеально подходит для мойки методом замачивания различного мелкого инвентаря и тары в производстве тортов и пирожных. Помимо всех вышеперечисленных достоинств препарата немаловажную роль играют и экономические показатели процедуры санитарной обработки. Так, при концентрации 0,3 % стоимость одного литра рабочего раствора препарата Калгонит Интенсивфетлозер находится на уровне одного рубля, а этого количества раствора хватает на обработку 10 м² поверхности. Однако, для некоторых производств, где концентрации 0,3 % недостаточно или где слишком велик расход средства, стоит задача по оптимизации экономических показателей. С этой целью в прошлом году было разработано альтернативное отечественное моющее средство **Калгоклин СН 563**, которое позволило практически в два раза снизить стоимость одного литра рабочего раствора. Поскольку основу обоих нейтральных продуктов составляют поверхностно-активные вещества, то очень важно понимать насколько хорошо они смываются с обрабатываемых поверхностей водой. Для этого ИАЦ ФБУН НИИ Дезинфектологии Роспотребнадзора были проведены работы по изучению остаточных количеств моющих средств, и разработаны режимы отмыва поверхностей до безопасных количеств по величине индекса токсичности. Исследования проводили на тест-изделиях из металла и на реальном технологическом оборудо-



вании при обработке растворами средств в концентрациях 0,3 и 0,5 % по препарату. Температура растворов составляла 30 и 50 °С. Далее объекты отмывали способом многократного ополаскивания водой, подогретой до температуры 30 и 50 °С. В результате проведенных исследований было установлено, что отмывать оборудование от остатков моющих средств Калгонит Интенсивфетлозер или Калгоклин СН 563 до безопасных количеств следует путем 3-х кратного протирания поверхностей горячей водой с температурой не менее 50 °С, что и зафиксировано в протоколах токсикологических исследований № 09-26 Н/17 и № 09-27 Н/17 от 20.04.2017.

За последние два года ассортимент моющих средств для кондитерской промышленности пополнился новыми щелочными продуктами. **Калгонит НН 489** – это сильнощелочное средство с пеногасителем, которое используется преимущественно для автоматической мойки



оборудования из нержавеющей стали и алюминия. Продукт эффективен в широком температурном диапазоне (от 10 до 60 °С), обладает высокой чистящей способностью, прекрасными эмульгирующими свойствами, удаляет пригоревшие дрожжи, белок и сахар. **Калгонит АФ 123** – это щелочное пенное средство, которое применяется для удаления органических загрязнений с внешних поверхностей технологического оборудования и производственных по-

мещений. Продукт образует стабильную пену с пролонгированным чистящим эффектом, расщепляет специфические для кондитерской отрасли органические загрязнения и легко смывается водой. За последнее время эти продукты хорошо зарекомендовали себя на крупных кондитерских производствах, и с успехом используются на них.

Все описанные выше профессиональные моющие средства зарегистрированы в России и странах Таможенного союза, разрешены к применению в пищевой промышленности и сопровождаются инструкциями по применению. На российском рынке немецкие моющие и дезинфицирующие средства под торговой маркой **Calgonit** (Калгонит) уже более десяти лет эксклюзивно представляет московская компания ООО «КАЛВАТИС». Специалисты компании проводят обучающие тренинги, семинары и оказывают помощь в подборе моющих средств и расчете их потребности. ●

calvatis
calgonit
industrial

**ВСЕЛЕННАЯ
ЧИСТОТЫ**

**СОВРЕМЕННЫЕ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА
ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**