САНИТАРИЯ МАСЛОДЕЛЬНОГО ПРОИЗВОДСТВА

РЕКЛАМНАЯ СТАТЬЯ

Александр Александрович Ханумян, генеральный директор
ООО «КАЛВАТИС», г. Москва

Современное маслоделие предъявляет высокие требования к санитарии и гигиене производства, а значит и к качеству применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Компания **«КАЛВАТИС»** представляет профессиональные моющие и дезинфицирующие средства под торговой маркой **«Калгоклин»**, которые находят широкое применение на многих предприятиях молочной промышленности России.

Сегодня нам хотелось бы подробно остановиться на некоторых наиболее важных для маслоделия препаратах. Главным звеном любой линии по производству масла является маслоизготовитель, где осуществляется сбивание сливок и обработка масляного зерна для придания ему однородности и соответствующей структуры. Одновременно с созданием структуры регулируется и состав масла (по массовой доле воды в масле). Таким образом, масло образуется в результате механического воздействия на сливки нормальной жирности. В настоящее время используются маслоизготовители непрерывного и периодического действия, но и те и другие нуждаются в качественной санитарной обработке. На некоторых производствах мойка маслоизготовителей непрерывного действия осуществляется из общей СИП-станции, в таких случаях на щелочной стадии процесса мы рекомендуем применять **Калгоклин НН 5454 ПЛЮС**. Этот продукт кроме высококачественной каустической соды содержит в своем составе обладающую более высокой моющей способностью гидроокись калия, а также поверхностно-активные вещества и комплексообразователи, снижающие поверхностное натяжение раствора, связывающие соли жесткости и гасящие пену. Для кислотной стадии обычно применяют созданный на основе азотной кислоты **Калгоклин Ялу Зауер ПЛЮС**. Однако в тех случаях, когда санитарная обработка маслоизготовителя производится независимо, появляется возможность проведения такой мойки, которая, помимо своих основных гигиенических функций, способна довести рабочие поверхности оборудования до состояния, обеспечивающего минимальное прилипание производимого масла. Создание такого антистатического эффекта является наиболее сложной задачей, которую производственники зачастую пытаются решить при помощи дополнительных стадий с использованием жидкого стекла, кальцинированной соды или тринатрийфосфата. Все это приводит к увеличению длительности санитарной обработки. Да и результаты, зачастую, не впечатляют. Значительно удобнее использовать препарат, который имеет хорошие гигиенические характеристики и гарантированно обеспечивает антистатический эффект. Именно такими свойствами обладает новое моющее средство **Калгоклин 6120**. Этот слабопенный щелочной продукт с активным хлором обладает превосходными смачивающими свойствами и эффективно расщепляет жир. Наличие хлора, силикатов и специально подобранный состав поверхностно-активных веществ облегчает удаление липких загрязнений, обеспечивая оптимальное гигиеническое состояние обработанной поверхности и так необходимый антистатический эффект. Препарат способен работать в воде любой степени жесткости при температурах до 80 °С и может применяться как для циркуляционной, так и для ручной мойки маслоизготовителей.

Важнейшей стадией санитарной обработки технологического оборудования является дезинфекция. Такую процедуру можно проводить как в завершении процедуры мойки оборудования, так и перед началом работы линии по производству масла. Как показывает мировой опыт, сильнейшими по бактерицидным свойствам считаются дезинфицирующие средства на основе стабилизированной надуксусной кислоты (НУК) и перекиси водорода (ПВ). И такой продукт мы производим в России уже почти

пятнадцать лет – **Стерицид Форте 15**. При циркуляционной дезинфекции он работает в очень низких концентрациях, от 0,13 % по препарату (или от 0,02 % по НУК). При этом следует подчеркнуть, что дезинфекция проходит с очень коротким временем экспозиции (10–15 минут) и при низких температурах рабочего раствора (10–20 °С). Еще одним преимуществом рассматриваемого продукта является то, что при работе в концентрациях до 0,02 % по НУК **Стерицид Форте 15** можно не смывать с поверхности водой, что официально закреплено в последней инструкции по применению препарата, подготовленной ФБУН НИИ Дезинфектологии Роспотребнадзора в конце 2017 года. Таким образом, легализована возможность проведения дезинфекции без последующего ополаскивания водой. Это позволяет потребителям при строгом соблюдении рекомендованных концентраций не только значительно улучшить микробиологическую картину, но добиться серьезной экономии воды и времени. Однако следует иметь в виду, что в большинстве случаев препарат все-таки работает в концентрациях, превышающих значение концентрации 0,02 % (по НУК). А в этих случаях технологическое оборудование, инвентарь и тару после проведения дезинфекции в обязательном порядке промывают водой не менее 5 минут. При этом следует особо подчеркнуть, что вода для финального ополаскивания должна быть бактериологически чистой и соответствовать требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» и ГОСТ Р 51232-98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля». В противном случае пропадает весь смысл предварительно проведенной процедуры дезинфекции.

Представленная выше химическая продукция отвечает требованиям норм безопасности, отличается стабильно высоким уровнем качества и зарегистрирована в Российской Федерации и странах Таможенного союза. В 2019 году совместно со специалистами ФГАНУ ВНИМИ была подготовлена первая полноценная инструкция по санитарной обработке на предприятиях молочной промышленности с использованием средств под торговой маркой **«Калгоклин»**, а в 2023 году подготовлена вторая, обновленная версия этой инструкции, содержащая информацию обо всех появившихся за последние годы новинках. ■