

Новая линейка отечественных моющих средств для молочной индустрии

Александр Александрович Ханумян, генеральный директор ООО «Калватис»

В течение последних двадцати лет наша компания представляла на российском рынке немецкие профессиональные моющие и дезинфицирующие средства под торговой маркой «Calgonit». Накопленный за прошедшие годы богатый практический опыт применения препаратов послужил хорошей основой для разработки собственных рецептур. В 2016 г. появились наши первые отечественные продукты под торговой маркой «Калгоклин». Последующие годы были посвящены в основном отработке заключительных нюансов рецептур, что позволяет нам сегодня иметь набор препаратов, полностью обеспечивающих потребности производителей молока и молочных продуктов в моющих и дезинфицирующих средствах.

Первой и самой главной стадией санитарной обработки оборудования является щелочная мойка. Применение на этой стадии каустической соды при высоких температурах приводит к значительному вспениванию рабочего раствора, а возникающая поверхность раздела фаз препятствует нормальному смачиванию очищаемых поверхностей. Это отрицательно влияет на процесс растворения загрязнений и переноса их в моющий раствор. Всех этих отрицательных моментов можно избежать в случае применения щелочных препаратов **«Калгоклин НН 5454»** и **«Калгоклин НН 5454 ПЛЮС»**. Эти продукты кроме высококачественной каустической соды содержат гидроксид калия, обладающую более высокой моющей способностью, а также поверхностно-активные вещества и комплексообразователи, снижающие поверхностное натяжение раствора, связывающие соли жесткости и гасящие пену. Вторая рецептура с добавкой «ПЛЮС» содержит большие количества усиливающих добавок и ингредиентов. Благодаря специально подобранному составу усиленная рецептура продукта при соблюдении рекомендуемых концентраций и температурных режимов не только удаляет остатки жиров и белков, но и справляется с нагарами, возникающими на поверхности оборудования при производстве плавленых и копченых сыров. Оба средства уже получили широкое распространение и с успехом применяются для щелочной стадии СІР-мойки на предприятиях молочной промышленности.

Второй и не менее важной стадией любого процесса мойки внутренних поверхностей оборудования является кислотная мойка. Если щелочные средства удаляют с поверхностей в основном органические загрязнения (белки, жиры и т.д.), то кислотные продукты успешно справляются с отложениями «молочного камня», накипи и первичных продуктов коррозии. В нашем арсенале имеется две рецептуры препарата на основе азотной кислоты — **«Калгоклин Ялу Зауер»** и **«Калгоклин Ялу Зауер ПЛЮС»** с большим содержанием основного действующего вещества.

Заключительная стадия санитарной обработки внутренних поверхностей технологического оборудования — дезинфекция. Сильнейшими по бактерицидным свойствам считаются дезинфицирующие средства на основе стабилизированной надуксусной кислоты (НУК) и перекиси водорода (ПВ). Продукт, содержащий такие компоненты, мы производим в России уже более десяти лет — **«Стерцид Форте 15»**. При циркуляционной дезинфекции он работает в очень низких концентрациях — от 0,13 % по препарату (или от 0,02 % по НУК). Дезинфекция прохо-

дит с очень коротким временем экспозиции (10–15 мин) и при низких температурах рабочего раствора (10–20 °С). При работе в концентрациях до 0,02 % по НУК **«Стерцид Форте 15»** можно не смывать с поверхности водой, что официально закреплено в последней инструкции по применению препарата, подготовленной в конце 2017 г. НИИ дезинфектологии.

Но далеко не все оборудование на молочном производстве требует обязательного проведения двухстадийной мойки с последующей дезинфекцией. Так, для автомолцистерн и оборудования приемки и хранения сырого молока часто используются комбинированные хлорсодержащие препараты, такие как моющее средство с активным хлором **«Калгоклин 6010»**. Отсутствует щелочная стадия обычно и в процессах санитарной обработки сырных форм, для которых чаще всего рекомендуют препараты на основе ортофосфорной кислоты. Одним из таких средств является **«Калгоклин А»**, которое благодаря специально подобранному составу компонентов позволяет с успехом очищать как металлические, так и пластиковые сырные формы. Продукт работает в интервале температур от 50 до 60 °С, обладает высокой смачивающей активностью, способствует быстрому диспергированию и растворению органических и неорганических загрязнений и препятствует их повторному осаждению.

Для обеспечения должного уровня санитарии и гигиены на молочном производстве необходимо проводить не только внутреннюю мойку и дезинфекцию оборудования, но и санитарную обработку всех внешних рабочих поверхностей и производственных помещений. Наиболее современным и эффективным путем осуществления такого рода мероприятий является пенная мойка с использованием пенных станций или мобильных пеногенераторов. С помощью этих устройств пена может применяться для мойки и дезинфекции любых, даже самых труднодоступных поверхностей. Такой метод позволяет более экономично использовать химические средства и воду, снижать трудозатраты и время, обеспечивать безопасность рабочего персонала. Для пенной мойки наиболее популярны хлорсодержащие щелочные пенные средства **«Калгоклин ЦФ 312»** и **«Калгоклин ЦФ 315»**. И если первый продукт можно использовать только для нержавеющей стали, то второй и для алюминия.

Но если для пенной мойки оборудования использовать только щелочные продукты, то с течением времени как на стальной, так и керамической поверхности может появиться налет, образованный солями жесткости воды, следами ржавчины, а также плохо смытыми остатками каустического компонента. Для удаления таких отложений и придания блеска нержавеющей стали необходимо с определенной периодичностью обрабатывать поверхность кислотными пенными продуктами. Для этих целей можно применять как созданный на базе ортофосфорной кислоты **«Калгоклин СФ 5500»**, так и содержащий смесь неорганических кислот **«Калгоклин СФ 504»**.

Представленная химическая продукция отвечает требованиям норм безопасности РФ и стран ТС и отличается стабильно высоким уровнем качества. Все средства зарегистрированы в России и странах ТС. В 2019 г. совместно со специалистами ВНИМИ подготовлена инструкция по санитарной обработке на предприятиях молочной промышленности с использованием средств под торговой маркой «Калгоклин». В этом году начата работа над новой редакцией.

КАЛВАТИС

КАЛГОКЛИН

**ВСЕЛЕННАЯ
ЧИСТОТЫ**

**ЭКОНОМИЧНЫЕ МОЮЩИЕ
СРЕДСТВА ДЛЯ СІР СТАНЦИЙ**

**НАДЕЖНЫЕ ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИЕ
ПРЕПАРАТЫ**

**ЭФФЕКТИВНЫЕ
ПЕННЫЕ СРЕДСТВА**

На правах рекламы

ООО «КАЛВАТИС», 119119, Москва, Ленинский пр-т, 42
+7 (495) 938 71 36 / +7 (495) 938 81 82 / +7 (495) 938 70 24
e-mail: calvatis@mail.ru / www.calvatis.ru