

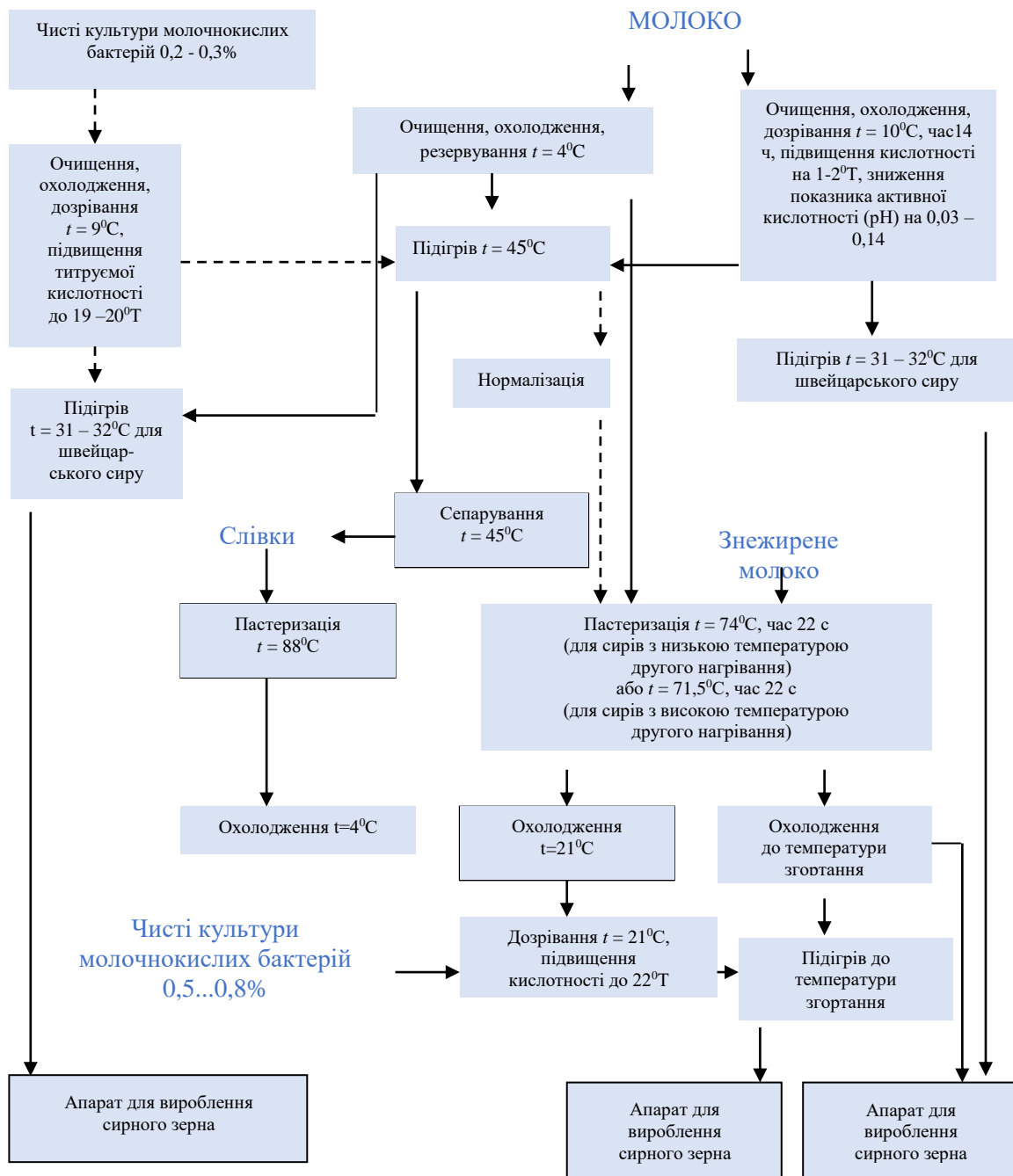
ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ САНИТАРІЇ ТА ГІГІЄНИ В ТЕХОЛОГІЧНОМУ ПРОЦЕСІ  
ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Куриленко К. О., бакалавр, e-mail: [tte\\_nniekt@ukr.net](mailto:tte_nniekt@ukr.net)

Науковий керівник: проф. Косуліна Н. Г.

Державний біотехнологічний університет

Санітарна обробка молочного обладнання дуже важлива складова процесу виробництва молочних продуктів. Молоко є ідеальним середовищем розвитку мікроорганізмів, що викликає певні ризики для здоров'я при неякісній дезінфекції, санітарної обробки молочного обладнання, робочих місць, ємностей, транспорту. Поверхні молочного обладнання використовуюваного у виробництві, як правило забруднені мікрофлорою.



Обладнання, апаратура, інвентар, молокопроводи, тара повинні щодня після закінчення кожного технологічного циклу піддаватися ретельному миттю та дезінфекції. Для забезпечення гігієни та санітарії на виробництві молочної продукції повинно бути сучасне обладнання.

Санітарний шлюз – прилад гігієнічного контролю для дезінфекції, миття рук, чищення взуття тощо. Установка Dulcodes – прилад для дезінфекції води за допомогою ультрафіолетового випромінювання. Мобільна станція миття SM2K / SM3K – насосна станція із вбудованим модулем сателітної станції SR25-1 та компресором. Одночасно виконує функції насосної та сателітної станцій. Мобільна конструкція дозволяє легко рухатися. Піноутворюючий апарат AP – прилад для нанесення хімічних засобів у вигляді піни, які придатні для миття великих поверхонь та просторових установок (транспортні лінії, машини та обладнання). Корпуси AP виготовлені з кислотостійкої сталі – стійкі до дії кислот та лугів. Конструкція забезпечує зручність переміщення. Використання апарату дозволяє значно зменшити споживання миючої рідини, збільшуючи безпеку та комфорт обслуговування. Установа для одержання діоксиду хлору Bello Zon. Ця речовина виконує дезінфекцію незалежно від рівня рН. Він має сильну пролонговану дію при знаходженні в трубопроводах, від декількох годин до декількох днів. За допомогою діоксиду хлору можна обробляти цілі водні системи для боротьби з легіонелами, оскільки речовина надійно руйнує біологічну плівку, що утворюється у трубопроводах та баках. Електролізна установка Chlorinsitu v Plus – прилад виробляє газоподібний хлор високого ступеня очищення у поєднанні з розчином натрію гіпохлориту за вакуумною технологією. Фільтраційна система – автономний фільтр комплексного очищення води з одночасним зниженням вмісту сполук заліза, марганцю та солей жорсткості. Генератор холодного туману Dugu X20 – пристрій для виконання процедур затуманювання у закритих приміщеннях. Туман у пристрої генерується шляхом розриву рідини сильним потоком повітря. Насоси DDA, DDC, DDE – рішення цифрового дозування Digital Dosing (Smart Digital, DME, DDI), які встановлюють нові стандарти дозування рідких хімікатів і точності. Оператор може легко встановити і налаштувати насос таким чином, щоб він точно закачував кількість рідини, необхідну для процесу завдяки унікальній концепції управління приводом і регулювання потоку. Магнітний мембранний насос-дозатор Beta – прилад для дозування рідких засобів у сфері водопідготовки та у хімічних процесах. Соленоїдний мембранний насос-дозатор Gamma/XL – мережевий магнітний мембранний дозуючий насос з соленоїдним приводом з новими масштабами продуктивності, надійності та економічності. Стерилізатор паровий ГПД-600.

Враховуючі аналіз технології виробництва молочних продуктів, обладнання для санітарії та гігієни в технологічному процесі та викладеного вище матеріалу, можна зробити висновок, що іноземне обладнання займає високу долю в даному сегменті. Для усунення дисбалансу закордонного та вітчизняного обладнання, впровадження сучасних енергозберігаючих технологій які направлені на гігієну та санітарію необхідна підтримка держави та профільних міністерств.

#### ПОСИЛАННЯ

1. Молочні насоси. <https://ziko.com.ua/novini-galyzi-publications-article-molochni-nasosy/>
2. Гігієнічне обладнання для санітарної безпеки харчових підприємств. <https://harch.tech/2022/07/19/higienichne-obladnannia-dla-harchovyh-pidpryemstv/>
3. Головка М. П., Власенко І. Г., Головка Т. М., Семко Т. В. Гігієна та санітарія переробних підприємств: навчальний посібник. – Х.: Світ Книг, 2022. – 218 с. [https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/8360/1/np\\_hihiyena\\_sanitariya\\_2022.pdf](https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/8360/1/np_hihiyena_sanitariya_2022.pdf)