

А. А. Ханумян, генеральный директор компании «КАЛВАТИС»

УДК 637.3:658

Современные моющие средства для сыроделия

Рассматриваются преимущества моющих и дезинфицирующих средств торговой марки «Calgonit» компании «КАЛВАТИС».

Ключевые слова: моющие и дезинфицирующие средства.

Современные моющие средства для сыроделия

Рассматриваются преимущества моющих и дезинфицирующих средств торговой марки «Calgonit» компании «КАЛВАТИС».

Ключевые слова: моющие и дезинфицирующие средства.

В современных условиях получение высококачественных продуктов может быть достигнуто только при четкой организации санитарно-гигиенических мероприятий, что предусматривает обеспечение производства современными моющими и дезинфицирующими средствами, инвентарем и оборудованием.

Компания «КАЛВАТИС» представляет на российском рынке профессиональные немецкие моющие и дезинфицирующие средства под торговой маркой «Calgonit», которые находят широкое применение на многих сыродельных предприятиях страны.

В арсенале компании есть модифицирующие и усиливающие добавки к каустической соде, цельные щелочные и кислотные препараты для СИП-мойки технологического оборудования, современные высокоэффективные дезинфицирующие средства, а также вся гамма необходимых пенных моющих средств для санитарной обработки внешних поверхностей оборудования и производственных помещений. Хотелось бы подробно остановиться на нескольких наиболее важных для сыроделия препаратах.

Наиболее востребованные моющие средства для современных сыродельных производств — кислотные препараты для санитарной обработки металлических и пластиковых сырных форм в автоматическом режиме. В линейке наших продуктов таковым является «Калгонит А» — средство на основе ортофосфорной кислоты, которое благодаря специально подобранному составу компонентов позволяет с успехом очищать сырные формы уже при концентрациях 0,6–0,8 %. Продукт обладает высокой смачивающей способностью, не пенится, способствует быстрому диспергированию и растворению

органических и неорганических загрязнений, препятствует их повторному осаждению. Все это делает «Калгонит А» одним из самых популярных моющих средств у российских и европейских производителей сыра.

Заключительная стадия санитарной обработки технологического оборудования — дезинфекция. Как показали многочисленные исследования, часто применяемая для этих целей горячая вода даже при оптимальной скорости потока, длительной экспозиции и температуре 63 °С (именно такая температура очень часто достигается в конце длинного циркуляционного контура) позволяет удалить с обрабатываемой поверхности не более 40 % бактерий. Значительно лучшие результаты достигаются в случае применения для дезинфекции различных химических средств. Как показывает мировой опыт, сильнейшими по бактерицидным свойствам считаются дезинфицирующие средства на основе надуксусной кислоты (НУК) и перекиси водорода (ПВ). Такой препарат есть и в нашем арсенале — «Калгонит Стерцид Форте 15». Кроме высоких бактерицидных свойств, средство обладает фунгицидным, спороцидным и противовирусным действием в концентрациях от 0,04 % по НУК. Действие препарата 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 30-килограммовой канистры получать до 20 т рабочего раствора. Многочисленные эксперименты подтверждают, что в более высоких концентрациях (0,5 % по препарату) продукт способен справляться и с бактериофагом. При этом следует подчеркнуть, что дезинфекция проходит с очень коротким временем экспозиции (10–15 мин) и, что немаловажно, при низких температурах рабочего раствора (15–25 °С). Еще одно серьезное преимущество рассматриваемого средства — его легкая смываемость с внутренних поверхностей технологического оборудования, что особенно актуально при сравнении с продуктами на основе четвертично аммонийных соеди-

нений. И наконец, «Калгонит Стерцид Форте 15» — экологически безопасное биологически разлагаемое средство, которое прекрасно растворяется в воде.

Для обеспечения должного уровня дезинфекции внешних поверхностей оборудования мы предлагаем использовать «Калгонит ДС 628» — пенное дезинфицирующее средство нового поколения, также содержащее в качестве действующих веществ НУК и ПВ. В рекомендованных рабочих концентрациях (1,5–3 % по препарату) с экспозицией не менее 10–15 мин водные растворы препарата обладают антимикробной активностью в отношении грамотрицательных и грамположительных бактерий, в том числе бактерий группы кишечных палочек, стафилококков, стрептококков, сальмонелл, а также в отношении спорообразующих бактерий, плесневых грибов и вирусов. В концентрации 3 % (по препарату) водный раствор средства обладает высокой вирулицидной активностью и ингибирует репродукцию одного из самых стойких вирусов — вируса полиомиелита на 99,5–99,9 %. В присутствии загрязнений органического и неорганического происхождения дезинфицирующая активность рабочих растворов снижается. Средство является экологически безопасным, так как при попадании использованных рабочих растворов в сточные воды НУК распадается с образованием уксусной кислоты, которая быстро перерабатывается микроорганизмами. Следует подчеркнуть, что при длительном использовании препаратов на основе НУК и ПВ полностью исключается возможность формирования резистентных штаммов микроорганизмов.

Вся представленная выше химическая продукция производится немецкой компанией Calvatis GmbH, отвечает требованиям норм безопасности Европейского сообщества и отличается стабильно высоким уровнем качества. Все моющие средства включены в единое санитарно-эпидемиологическое заключение, а дезинфицирующие средства сопровождаются регистрационными удостоверениями, инструкциями по применению и ежегодно подтверждаемыми сертификатами соответствия.

КАЛВАТИС

calgonit

ВСЕЛЕННАЯ
ЧИСТОТЫ



Калгонит А

современное средство
для автоматической мойки сырных форм



Калгонит Стерцид Форте 15

Калгонит ДС 628

дезинфицирующие средства
для внешних и внутренних поверхностей
обладают бактерицидным, фунгицидным,
спороцидным и противовирусным действием,
уничтожают бактериофаг



ООО «КАЛВАТИС»

119119, Москва, Ленинский проспект, д. 42

Тел.: (495) 938 71 36 Тел./факс: (495) 938 70 24

E-mail: calvatis@mail.ru

www.calvatis.ru