

УДК 661.947:664

ОЗОНАТОРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ДЕЗИНФЕКЦИОННОЙ ОБРАБОТКИ

Богдан М.В., Зарембо Ю.М., Голубец И.Е.

НП ООО «Инитор»

г. Минск, Республика Беларусь

Использование озона для дезинфекции поверхностей, воздуха, помещений, оборудования, тары, упаковки, сырья и готовой продукции предприятий пищевой промышленности приобретает все большие масштабы [1]. Применение озона является не только эффективным и экологически чистым решением задач поддержания в технологических процессах и помещениях предприятий перерабатывающей промышленности надлежащих санитарно-гигиенических условий, но и самым дешевым, поскольку позволяет частично или полностью отказаться от использования химических дезинфектантов [2].

Нашим предприятием разработаны, изготавливаются и поставляются ОЗОНАТОРЫ ЭРГО в виде трех моделей М, М2 (мобильные) и П (переносной). Аппараты просты в обращении, обеспечивают дезинфекционную (дезинсекционную и дератизационную) обработку поверхностей, воздуха, помещений (в том числе труднодоступных для традиционной обработки мест), легко могут быть перемещены в любое обрабатываемое помещение, характеризуются низким энергопотреблением. Оборудование производится серийно.

Нашим предприятием выполнен полный комплекс регламентных испытаний по включению озонаторов ЭРГО в реестр изделий медицинской техники Республики Беларусь.

Применяя озон, вырабатываемый озонатором ЭРГО, вместо традиционных дезинфицирующих средств, достигается значительное снижение трудоемкости и стоимости проведения дезинфекционной обработки; повышение качества обработки труднодоступных мест, емкостей и оборудования; достижение большей оперативности в дезинфекционной обработке любого ограниченного объема или помещения; снижение затрат на приобретение, доставку и хранение традиционных дезинфектантов.

ЛИТЕРАТУРА

1. Трощая Т.П., Рачковская А.И. Теоретические основы процесса дезинфекции производственного оборудования в пищевой промышленности: Материалы междунар. науч.-практ. конф. «Инновационные технологии в производстве пищевых продуктов», 5-6 октября 2006 г. РУП «НПЦ НАНБ по продовольствию». – С. 224-228.

2. Богдан М.В., Зарембо Ю.М., Богдан М.М., Хилько С.В. Применение озона для дезинфекции поверхностей и воздуха // Материалы 26-го Всероссийского семинара «Озон и другие экологически чистые окислители. Наука и технологии». – М.: МГУ ХФ, 2003.

УДК 579.67:637.146.34

ИССЛЕДОВАНИЕ ПРОМЫШЛЕННО-ЦЕННЫХ СВОЙСТВ ТЕРМОФИЛЬНЫХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ ДЛЯ ПОДБОРА В СОСТАВ ПОЛИВИДОВЫХ КОНСОРЦИУМОВ ДЛЯ ЙОГУРТА

Борунова С.Б., Фурик Н.Н.

РУП "Институт мясо-молочной промышленности"
г. Минск, Республика Беларусь

В настоящее время в Республике Беларусь отсутствуют бактериальные концентраты отечественного производства для йогурта. Актуальность работы заключается в разработке научно обоснованного подхода к созданию консорциумов молочнокислых бактерий для нового бактериального концентрата для производства йогурта и йогуртных продуктов.

«Классический» йогурт изготавливается сквашиванием пастеризованного, гомогенизированного молока специальными так называемыми «йогуртными» культурами молочнокислых бактерий: *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* и *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*. Поэтому для изучения промышленно ценных свойств исследовали 25 культур болгарской палочки и 104 культуры термофильного стрептококка из Централизованной отраслевой коллекции промышленных штаммов молочнокислых бактерий РУП «Институт мясо-молочной промышленности». Как известно, производственная ценность культур определяется по органолептическим показателям, активности сквашивания молока, характеру белковых сгустков, активности кислотообразования и предельной кислотности. С учетом производственно ценных свойств и специфики йогуртных продуктов были разработаны критерии отбора термофильных молочнокислых микроорганизмов для подбора в состав поливидовых консорциумов для йогурта. При производстве йогуртов будут использованы культуры *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, сквашивающие молоко за 3-5 ч и имеющие предельную кислотность 200-250°Т; культуры *Streptococcus salivarius* subsp. *Thermophilus*, сквашивающие молоко за 2,5-4 ч, образующие сгустки вязкой консистенции и имеющие невысокую предельную кислотность (95-120 °Т).