

УДК 614.48

РАЗРАБОТКА КОМПЛЕКСНОЙ СИСТЕМЫ ОЧИСТКИ И ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЯ ВОЗДУХОВОДОВ МЯСО- И МОЛОКОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ

Ховзун Т.В., Шах А.В.

РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

г. Минск, Республика Беларусь

Проблемы, связанные с чистотой воздуха при производстве пищевых продуктов, являются основополагающими и определяющими качество и безопасность выпускаемой продукции. Различные загрязнения на поверхностях системы вентиляции, образующиеся во время ее эксплуатации, вызывают ряд отрицательных моментов: микробальное загрязнение производственных помещений, создание пожароопасных ситуаций и др. Случаи массовых отравлений продуктами питания различных стран заставляют искать новые эффективные пути борьбы с данной проблемой.

В настоящее время в Республике Беларусь нет унифицированной методики очистки и санации воздуховодов мясо- и молокоперерабатывающих предприятий. В данном проекте планируется изучить характер загрязнений воздуховодов, алгоритм выбора моющих и дезинфицирующих средств, установить и систематизировать научно обоснованные требования к качеству воздуха производственных помещений мясомолочных предприятий. А также разработать технологию санитарной обработки воздуховодов вентиляционных систем и тем самым минимизировать контаминацию воздуха производственных помещений как основного фактора передачи микробального загрязнения продуктов питания.

Изучение загрязнений воздуховодов и разработка технологии очистки и дезинфекции поверхностей систем вентиляции на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях с использованием современных и эффективных моющих и дезинфицирующих средств и оборудования.

При разработке технологии очистки и обеззараживания воздуховодов на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях будут проведены следующие работы:

- систематизированы научно обоснованные требования к качеству воздуха производственных помещений мясо- и молокоперерабатывающих предприятий;

- проведен микробиологический мониторинг воздушной среды мясо- и молокоперерабатывающих предприятий;

- определена структура и степень загрязнения воздухопроводов;
- подобран перечень санитарно-показательных микроорганизмов, характеризующих санитарно-гигиеническое состояние производственных помещений мясо- и молокоперерабатывающих предприятий;
- разработаны методы очистки и обеззараживания воздухопроводов мясо и молокоперерабатывающих предприятий.

Результаты полученных исследований позволяют:

- разработать новую технологию комплексной очистки и обеззараживания воздухопроводов на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях Республики Беларусь;
- снизить трудозатраты на санитарную обработку воздухопроводов за счет безразборных способов мойки и санации;
- снизить себестоимость готовой продукции;
- повысить качество готовой продукции, особенно сыродельных предприятий и цехов для изготовления детского питания, где санитарное состояние воздуха имеет важнейшее значение;
- создать методологическую базу для поддержания высокой санитарно-гигиенической культуры производства.

По завершении задания будут изданы «Методические рекомендации по комплексной очистке и обеззараживанию воздухопроводов мясо- и молокоперерабатывающих предприятий».

УДК 637.132

ОТЕЧЕСТВЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ТВЕРДЫХ СЫЧУЖНЫХ СЫРОВ

Шах А.В., Лобанов Ю.В.

РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

г. Минск, Республика Беларусь

Важное значение сыродельной отрасли определяется высокой ценностью ее конечной продукции. При этом качество выпускаемых продуктов зависит как от сырья для их производства, так и от оборудования, на котором производится продукция.

В настоящее время белорусские предприятия ведут активную деятельность по техническому перевооружению своих мощностей. При этом факторами, определяющими выбор того или иного оборудования, являются ценовые и качественные характеристики.

Закупаемые автоматизированные линии для производства сыров зарубежного производства не полностью адаптированы к отечествен-