



НПФ «Поток Интер»
115162, г. Москва,
ул. Хавская, д. 18, корп. 2
тел.: +7 (495) 665-17-35

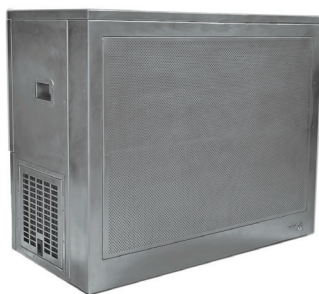
Обеззараживание воздуха в молочной промышленности: инновационное решение от «Поток Интер»

Высокое качество молочной продукции обусловлено совокупностью факторов, значение каждого из которых не следует недооценивать: это качество исходного сырья, технологии изготовления, санитарное состояние оборудования и производственных помещений.

Одним из важнейших системообразующих элементов в процессе производства молока и молочной продукции является обеззараживание воздуха. Согласно СанПиН 2.3.4.551-96 в производственных и вспомогательных помещениях при производстве молока и молочной продукции должна быть создана благоприятная воздушная среда для здоровья и работоспособности персонала, сохранения продуктов и материалов, обеспечения технологического процесса и сохранения оборудования. Благоприятная воздушная среда в контексте производства – это, прежде всего, отсутствие патогенных микроорганизмов, передающихся по воздуху и оказывающих непосредственное влияние на качество продукции и ее сохранность.

Несмотря на то, что сегодня многие технологические процессы в молочной промышленности стали закрытыми, тем не менее, некоторые из них – фасовка или розлив – остаются открытыми, а при производстве, например, сыра подавляющее большинство манипуляций традиционно являются таковыми.

Наиболее распространенными видами микробной порчи молочной продукции, связанными с контаминацией



Самым прогрессивным подходом является система обеззараживания воздуха с использованием технологии Биоинактивации® «ПОТОК», в основе которой лежит воздействие на микроорганизмы постоянными электрическими полями чередующейся полярности.

воздуха, являются следующие: скисание пастеризованного молока (возбудитель *Bacillus weihenstephanensis*), горький привкус молочных продуктов (*Pseudomonas fragi* и *Pseudomonas fluorescens*), вспучивание твердых и полутвердых сыров (*Clostridium tyrobutyricum*) и липолитическая порча масла (*Micrococcus*).

Традиционным методом, применяемым для обеззараживания воздуха в молочной промышленности, является ультрафиолет. Его эффективность является доказанной, но не высокой. Кроме того, все предприятия, претендующие на звание технологичных, находятся в поиске инновационных решений для своих производств, а ультрафиолет, ввиду его использования на протяжении десятков лет и появления бо-

лее современных энергоэффективных и экологических методов, перестал отвечать потребностям сегодняшнего дня и принципам устойчивого развития.

Самым прогрессивным подходом к обеззараживанию воздуха является технология Биоинактивации® «ПОТОК», разработанная НПФ «Поток Интер», в основе которой лежит воздействие на микроорганизмы постоянными электрическими полями чередующейся полярности. Технология «ПОТОК» гарантирует уничтожение 99,99% всех видов микроорганизмов, находящихся в воздушном потоке, за 0,5 секунды, тогда как традиционные методы демонстрируют высокую избирательность действия в отношении микроорганизмов и требуют длительного времени для эффективного обеззараживания.

Технология Биоинактивации® «ПОТОК» – поистине «зеленая» технология: она отличается крайне низким энергопотреблением, не предполагает расходных материалов и специальной утилизации. Более того, эта технология может использоваться в присутствии человека, и она абсолютно безопасна для окружающей среды.

НПФ «Поток Интер» предлагает разнообразные решения по обеззараживанию воздуха на молочном производстве: модернизация систем приточно-вытяжной вентиляции и подачи стерильного воздуха в зону фасовки, дооснащение рециркуляционного контура системой обеззараживания «ПОТОК», а также создание локальных чистых зон на критических участках производства.

Использование технологии «ПОТОК» в молочной промышленности позволяет предотвратить распространение микроорганизмов на производстве, снизить количество брака, увеличить срок хранения и повысить качество продукции, удешевить техническое обслуживание систем обеззараживания воздуха и обеспечить его биологическую чистоту.

Преимущества технологии «ПОТОК» смогли оценить на производстве ООО «Пробиотик+» – там оборудование установлено в зале фасовки. В результате использования технологии количество микроорганизмов, попадающих в продукт из воздуха, сократилось более чем в 25 раз, что позволило выйти на новый уровень качества и предложить покупателям натуральные высококачественные молочные продукты премиум-класса. **Р**