

Инновационные разработки в области моющих средств



На сегодняшний день на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности применяется широкий спектр моющих и моюще-дезинфицирующих средств Группы компаний «Технология Чистоты», которые заменяют традиционные химические препараты, такие как каустик, хлорамин, гипохлорит, органические и неорганические кислоты, или усиливают их действие.

Обширные исследования, проводимые Научно-исследовательским центром «Технология Чистоты XXI», направленные на изучение влияния ПАВ на скорости химических реакций, протекающих при растворении гидрофильных и гидрофобных молекул загрязнений в объеме мицеллярной системы, позволили получить принципиально новый тип моющих средств – микрогетерогенные организованные среды. В основе механизма действия моющих средств, созданных по принципу организованных систем, лежат процессы солюбилизации и образования комплексов включения, способствующие локальному концентрирова-

нию, повышению эффективности переноса электрона, энергии электронного возбуждения, изменению процессов межфазного распределения частиц, кислотности, редокс-потенциала и каталитических свойств систем.

Примером успешной реализации накопленных знаний о механизме физико-химического взаимодействия сложных коллоидных систем, а также последних тенденций в синтезе принципиально новых поверхностно-активных веществ с заданными свойствами явилось создание комплексных моющих и дезинфицирующих препаратов серии «Биомол», «Биомол КС», «Биомол КМ», «Биомол ТЛ», «Биолайт СТ», «Ультразед», «Криодез», «Биомол АД» и «Биолайт АД», которые ни в чем не уступают лучшим мировым аналогам. Основным приоритетом при разработке рецептур является использование компонентов, несущих минимальную экологическую нагрузку, т.е. легко подвергающихся биологическому разложению.

Данные моющие средства существенно отличаются по своему составу, свойствам, назначению и режимам применения, так как каждой отрасли промышленности присущи свои особенности и специфика обрабатываемых объектов. Все препараты обладают высокой моющей способностью, безопасностью для потребителя и окружающей среды, низкой токсичностью, отсутствием агрессивного воздействия на обрабатываемые поверхности.

Все моющие и дезинфицирующие средства разработаны с учетом современных требований, предъявляемых производителями пищевых продуктов, прошли производственные испытания и рекомендованы к применению отраслевыми институтами и органами Роспотребнадзора Минздрава России.

Завершающим процессом санитарной обработки на пищевых предприятиях является дезинфекция, т.е. проведение мероприятий, направленных на уничтожение патогенных микроорганизмов. Научно-исследовательским центром «Технология Чистоты XXI» ведется постоянный поиск новых дезинфицирующих составов, поскольку в настоящее время ни одно средство современного ассортимента дезинфектантов не является идеальным и не соответствует в полной мере предъявляе-

мым к ним требованиям. Поэтому для санитарной обработки на предприятиях пищевой промышленности предпочтительнее применение комплексных моюще-дезинфицирующих средств, в состав которых кроме дезинфицирующей основы входят и другие компоненты. Применение таких препаратов позволяет совместить в одной операции стадии мойки и дезинфекции, сократить продолжительность санитарной обработки и расход воды.

В последнее время для дезинфекции все чаще используют средства на основе пероксидных соединений. В основном это препараты на основе стабилизированной перекиси водорода и надуксусной кислоты, обладающие широким спектром антимикробного действия, в том числе по отношению к спорообразующим бактериям, высокой активностью при малых концентрациях и быстрой разлагаемостью на безвредные компоненты. Группа компаний «Технология Чистоты» выпускает средство такого класса – препарат «Криодез». Основные преимущества данного препарата – высокое содержание действующего вещества (до 15%), эффективность при низких концентрациях и температурах, технологичность в применении, возможность использования в автоматических системах дозирования, высокая стабильность, доступная цена.

Для решения задач обеззараживания воздуха внутри замкнутых объемов помещений и емкостей разработаны методы аэрозольной (объемной) дезинфекции, внедрение которых позволяет обеспечить высокий уровень производственной санитарии, качества и безопасности выпускаемой продукции по микробиологическим показателям.

Качество продукции современного пищевого предприятия – это комплексная проблема, определяемая рядом факторов, которые объединяются понятием «технология и культура производства». Соблюдение санитарии на всех этапах производства с использованием эффективных моющих и дезинфицирующих средств в сочетании с современными передовыми технологиями очистки оборудования и производственных помещений позволит предприятиям выпускать конкурентно-способную высококачественную продукцию.

Группа компаний «Технология Чистоты» предлагает комплексное решение всех вопросов производственной санитарии на предприятиях пищевой промышленности, предусматривающее составление санитарных планов, поставку собственных моющих и дезинфицирующих средств, специализированного оборудования и профессионального уборочного инвентаря, обучение персонала, техническую и технологическую поддержку.

М.Е. ГАЛАНИЧЕВА
директор Научно-исследовательского центра
ООО «Технология Чистоты XXI»

ТЕХНОЛОГИЯ ЧИСТОТЫ **Группа компаний «Технология Чистоты»**

- Моющие средства для очистки оборудования, уборки помещений
- Дезинфицирующие средства
- Аэрозольная дезинфекция
- Поставка оборудования (пеногенераторов, пенных установок, дозирующих систем), уборочного инвентаря
- Услуги по генеральной мойке цехов и офисов

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ САНИТАРИЯ
на предприятиях пищевой промышленности

- ☀ Разработка санитарно-гигиенических планов
- ☀ Высокое качество продукции
- ☀ Научный потенциал компании
- ☀ Развитая система технического, технологического и коммерческого сервиса

Адрес: Москва, Электролитный проезд, д.3 Тел.: (495) 788-17-71
E-mail: main@gryazi.net www.gryazi.net