

## Удосконалення технології виробництва продукції молокопереробних підприємств

В теперішній час молокопереробна промисловість є однією з найважливіших серед переробних галузей народного господарства.

Конкурентоспроможну молочну продукцію можна виробити тільки з молока високої якості в умовах дотримання санітарно-гігієнічних правил перероби, зберігання і транспортування сировини. неякісна проведена мийка та дезинфекція обладнання, цехів, приміщень, транспортних засобів, а також не дотримання особистої гігієни обслуговуючого персоналу призводить до утворення і накопичення великої кількості патогенних мікроорганізмів, до виникнення нових більш стійких штамів, які важко видаляються під час обробки.

Оптимальний і не дорогий догляд за технологічним процесом протягом усього циклу виробництва забезпечить реагент комплексної дії дезинфекційний засіб «АКВАТОН-10».

«Акватор-10» володіє унікальним поєднанням фізико-хімічних і біоцидних властивостей, які дозволяють використання цього засобу практично у всіх сферах народного господарства. Відноситься до біоцидів широкого спектра антимікробної активності щодо бактерій, вірусів, грибів. Він не має запаху, без кольору, вибухо- і вогнебезпечний, повністю розчинний у воді, не агресивний до будь-яких типів поверхонь, не шкідливий для людини.

Головною перевагою та унікальністю препарату полягає в тому, що після обробки об'єктів **робочим розчином (10мг/л)** відмивання водою не потрібне, розчин не викликає сенсibiliзацію організму, не спричиняє подразнюючої дії на шкіру і слизові оболонки людини.

Робочий розчин реагенту «Акватор-10» (далі – розчин) готують у промаркованій тарі, що виготовлена з будь-якого матеріалу, шляхом розчинення товарного продукту реагенту «Акватор-10» у воді при періодичному перемішуванні протягом 10 хв.

Для приготування необхідного об'єму робочого розчину слід спершу приготувати «основний розчин»: товарний продукт реагенту розвести при постійному перемішуванні протягом 10 хв. у 30 разів (1 об'ємна частина товарного продукту на 29 об'ємів води). Не раніше, ніж через 5 год після приготування (оптимально - 12-24 год.), основний розчин використовують для приготування робочого розчину для знезаражування з урахуванням наступних співвідношень:



Концентрація «Акватор-10» в робочому розчині, мг/л за АР	10 л робочого розчину		1000 л робочого розчину	
	К-сть* основного розчину, мл	К-сть води**, л	К-сть*основного розчину, л	К-сть води**, л
6.0	6.0	9.994	0.60	999.4
<b>10.0</b>	<b>10.0</b>	<b>9.990</b>	<b>1.0</b>	<b>999.0</b>
15.0	15.0	9.985	1.5	998.5
100.0	100.0	9.900	10.0	990.0
150.0	150.0	9.850	15.0	985.0

Примітки: \* - рекомендовано використовувати мірний циліндр з ціною поділок не менше 10 мл;

\*\* - для приготування робочого розчину можна використовувати воду з оброблюваного джерела.

Зберігати розчини реагенту «Акватор-10» необхідно у поліетиленовій (або іншій полімерній), емальованій чи скляній тарі, тарі з нержавіючої сталі та алюмінію, що

закривається кришкою, виготовленою з будь-якого матеріалу. Основний розчин придатний для використання протягом 1 року, робочі розчини - протягом 3 місяців.

Безпосередньо що стосується молокопереробних підприємств, то при застосуванні «Акватон-10» для обробки резервуарів з'являється можливість збільшення терміну зберігання пастеризованого молока з 7 до 10 діб. При його застосуванні прослідковується зниження динаміки зростання титрованої кислотності та МАФАНМ (загальне мікробне число) в пастеризованому молоці. Навіть на 15 добу зберігаються органолептичні властивості згідно з вимогами ДСТУ, а титрована кислотність залишається в нормі протягом 13 діб. Щодо кисломолочних напоїв, збільшується термін зберігання йогурту питного 14 до 20 діб. Спостерігається зростання динаміки титрованої кислотності та зменшення кількості молочних бактерій на кінець зберігання. Бактерії групи кишкової палички не з'являються протягом всього терміну зберігання. На 26 добу всі органолептичні показники відповідають ДСТУ. Кількість молочнокислих бактерій також залишається в нормі.

Таким чином застосування дезінфекційного засобу «Акватон-10» для обробки резервуарів дасть можливість підвищити конкурентоспроможність молочної продукції та її якість.