

УДК 665.1/-5:664

Масла и смазки AIMOL-M Foodmax



Каждое предприятие пищевой отрасли неизбежно сталкивается с проблемой безопасности производимой продукции для здоровья человека. Большинство из нас, говоря «безопасный продукт» подразумевает, в первую очередь, его состав. Но необходимо задуматься, а может ли повлиять на качество продукта процесс его производства? Может. Особенно если не уделять должного внимания смазочным материалам, которые используются в оборудовании пищевого предприятия.

На сегодняшний день большинство производителей промышленных смазочных материалов предпочитают не держать в своем ассортименте масла для пищевой промышленности. Связано это, прежде всего, с тем, что к производству подобной линейки необходим особый подход. Многие компоненты, содержащиеся в рецептуре стандартных смазочных материалов, не подходят для пищевых масел и смазок, так как они ядовиты для организма человека: например, противоизносные присадки на основе цинка, серы и фосфора. Те же производители, у которых есть в ассортименте пищевые смазочные материалы, выделяют их в отдельную линейку, как, например, AIMOL-M Foodmax (Голландия). Это продиктовано не только особенностью производства, но и тем, что смазочным материалам для пищевых предприятий требуются специальные допуски.

Помимо этого, в связи с широким спектром пищевой отрасли каждый продукт линейки должен обладать специфическими свойствами для точности применения на том или ином пищевом предприятии, такие как способность выдерживать либо сверхнизкие, либо сверхвысокие температуры или допускать возможность полного контакта с продуктом питания. В зависимости от выпускаемой продукции и оборудования на пищевом предприятии существует



огромное количество нюансов, которые необходимо учитывать при подборе смазочного материала.

Голландские масла и смазки AIMOL-M Foodmax в этом смысле уникальны, так как помимо стандартных смазочных материалов для пищевых предприятий в ассортименте AIMOL-M имеются и специальные, решающие специфические проблемы производства. Все продукты линейки AIMOL-M Foodmax соответствуют пищевым стандартам американского института NSF и европейского InS с допусками H-1 и Z-H.

Как уже было сказано в самом начале статьи, на стандарты безопасности смазочных материалов в области пищевой промышленности следует обращать особое внимание.

В основном все пищевые смазочные материалы имеют допуск H-1, который указывает на безопасность случайного контакта смазочного материала с продуктом. Но как быть, если в процессе производства контакт продукта со смазкой неизбежен, например, при выпекании хлеба в формах? Для таких случаев должен действовать самый строгий пищевой допуск Z-H. Вазелиновые масла AIMOL-M Foodmax Basic имеют такой допуск. А также уникальная смазка, не имеющая аналогов на российском рынке, AIMOL-M Foodmax Grease Inoq Z-H. Тут, к слову, хотелось бы отметить, что не все вазелиновые масла, присутствующие на российском рынке, отвечают современным технологиям производства смазочных материалов. Основная часть вазелиновых масел – это масла российского производства и производства стран Азии, которые проходят устаревший серно-кислотный метод очистки, в результате которого часть серной кислоты остается в масле и в итоге, при попадании в пищевой продукт, вызывает изжогу. Но, если Вам захочется попробовать на вкус вазелиновое масло AIMOL-M Foodmax Basic, тут, как говорится, кушайте на здоровье! Эти масла подвергаются технологии каталитической очистки и совершенно безопасны для человека даже при постоянном контакте смазки с продуктом в процессе его производства, что и подтверждается допуском Z-H. Некоторые производители смазочных материалов хитрят, указывая в описании на стандартные смазочные материалы, имеющие допуск H-2, что они

рекомендуются к применению на пищевых предприятиях. На самом деле допуск H-2 говорит лишь о том, что в составе нет тяжелых металлов и ароматизаторов.

Что же касается специфических проблем производства пищевых продуктов, то с ними также помогут справиться смазочные материалы AIMOL-M Foodmax. Вот ряд уникальных разработок:

AIMOL-M Foodmax Mammot Oil 25 специально изготовлен для рынка кондитерских изделий, где производители часто сталкиваются с проблемой налипания сахара на цепях оборудования;

для работы в условиях экстремально как низких, так и высоких температур разработаны следующие продукты: AIMOL-M Foodmax Gear PAG, AIMOL-M Foodmax Gear PAO, AIMOL-M Foodmax Grease CAS S2 LS, AIMOL-M Foodmax Chain HT;

«вечная» смазка AIMOL-M Foodmax Flour HT 2, срок службы которой в сотни раз превышает стандартные высокотемпературные смазки. В некоторых узлах AIMOL-M Foodmax Flour HT 2 закладывается на весь срок службы оборудования;

лубрикаторы AIMOL-M Foodmax – специальное оборудование, позволяющее равномерную автоматическую подачу смазки в труднодоступных узлах оборудования на предприятии на определенный установленный срок.

Если обратить внимание на опыт американских и европейских пищевых производителей, то на сегодняшний день ни одно западное пищевое предприятие не будет использовать смазочный материал без соответствующего допуска, так как репутационные потери порой гораздо весомее экономических. Можно привести несколько тому примеров. Один из них: в 1998 г. американской компанией Smithfield Foods (крупнейший производитель свинины в США) было отозвано 220 тыс. кг копченой ветчины без кости по причине жалоб покупателей на «неприятный запах» и «жжение в горле после 3 ч с момента употребления мяса». Выяснилось, что в мясо попало редуторное масло.

А вы уверены, что полностью застрахованы от подобной ситуации?

