

# СМАЗОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ С УЧЕТОМ СПЕЦИФИКИ ПРОИЗВОДСТВА

**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.**



**К** производству индустриальных смазочных материалов для пищевой промышленности необходим особый подход. Многие компоненты, содержащиеся в рецептуре стандартных смазочных материалов, не подходят для пищевых масел и смазок, т. к. они токсичны для организма человека: например, противоизносные присадки на основе цинка, серы и фосфора. Производители, у которых есть в ассортименте пищевые смазочные материалы, выделяют их в отдельную линейку, как, например, AIMOL-M Foodmax (Голландия). Это продиктовано не только особенностями 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, 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.

Как уже было сказано, на стандарты безопасности смазочных материалов в области пищевой промышленности следует обращать особое внимание. Организации по сертификации NSF и InS подтверждают соответствие смазочных материалов мировым стандартам по определенным параметрам. 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 3-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 сернокислотный метод очистки, в результате которого часть серной кислоты остается в масле и в итоге, при попадании в пищевой продукт, вызывает изжогу. Вазелиновые масла AIMOL-M Foodmax Basic подвергаются технологии каталитической очистки и совершенно безопасны для человека даже при постоянном контакте смазки с продуктом в процессе его производства, что и подтверждается допуском 3-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.

Помимо общих проблем, существуют и специфические проблемы производства пищевых продуктов, с которыми также можно справиться путем точного подбора смазочных материалов. Вот некоторые из них:

- ✦ налипание сахара на цепях оборудования – проблема, с которой часто сталкиваются предприятия кондитерской отрасли;
- ✦ экстремально как низкие, так и высокие температуры;
- ✦ труднодоступные узлы оборудования. Для решения этой задачи существуют лубрикаторы, позволяющие равномерную автоматическую подачу смазки 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, т. к. репутационные потери порой гораздо весомее экономических.

*Материал подготовлен специалистами  
компании AIMOL RUS*