

▶ **MIDA EI MÄÄRI, SEE KULUB:**

Toiduainetööstuses ei saa kasutada samu määrdeaineid kui masinatööstuses

Seda mõistavad kindlasti kõik, et sama määrdeainet, mida kasutatakse metallilõikuris, ei saa kasutada leivaviilutajas. Loomulikult ei ole määrdeainete kasutamine toiduainetööstuses juhuslik ja suvaline. Määrimine on reguleeritud ja toimub vaid sertifitseeritud määrdeainetega.

KAIDO KÖÖP,
ADDINOLI LÄÄNE- JA KESK-EESTI
MÜÜGIJUHT

Kõikjal, kus võib toimuda kokkupuude toiduaine ja määrdeaine vahel, võib kasutada ainult neid määrdeaineid, mis on kantud NSF H1 toodete nimekirja. NSF (National Science Foundation) on sõltumatu organisatsioon, mis alates 1944. aastast tegeleb USAs toodete sertifitseerimisega; toiduainete, vee ja tarbekaupade kaitsmiseks vajalike normide koostamise ja kontrollkatsete läbiviimisega. Kuid ka NSF H1 määrdeainete kasutamine ei tähenda veel täielikku vabadust. Määrdeainega saastunud toiduaine ei tohi poelettidele sattuda isegi sel juhul, kui kasutatud määrdeaine omab H1 sertifikaati. NSF H1 määrdeainete kasutamine on toiduainetööstuses kohustuslik, samuti on see kohustuslik loomsööda tootmisel.

Kuigi toiduainetööstusele mõeldud õlid ei tohi sisaldada tavapäraseid metall-



▶ TOOTMISLIIN SAKSA TEHASES SÜDZUCKER

“NSF H1 määrdeainete kasutamine on toiduainetööstuses kohustuslik.”

Kaido Kööp





▶ TOOTMISLIIN KUULSAS SAKSA VAHUVEINITEHASES ROTKÄPPCHEN



▶ LIHATÖÖSTUS ON EHEDAIM TOIDUAINETÖÖSTUSE NÄIDE

orgaanilisi ja sööbimisvastaseid manuseid, peavad nad olema palju vastupidavamad erinevatele mõjuritele kui määrdeained, mida kasutatakse teistes tööstusharudes. Vesi, aur ja puhastusvahendid on toiduainetööstuse määrdeainete kõige suuremad vaenlased. Lihatööstuses peavad nad olema vastupidavad loomsetele rasvadele, verele ja soolale, joogitööstuses ja puuviljade konserveerimisel puuviljahapetele. Pagaritööstuses kahjustavad määrdeaineid jahutolm ja suhkur. Nendele mõjuritele lisanduvad nii ekstreemselt kõrged temperatuurid konserveerimisel kui ka ekstreemselt madalad temperatuurid külmutatud toiduainete tootmisel.

Ohutu määrdeaine ei pruugi samas hästi määrida

Toiduainete tootmiseks kõlblike spetsiaalsete määrdeainete väljatöötamine on seega üsna keeruline. Kuna vastavaid määrdeaineid on lubatud toota üksnes FDA (Food and Drug Administration) või NSF poolt tervisele ohututeks loetud koostisainetest, võivad nad oma tehnilistelt omaduselt olla piiratud. Seetõttu kehtib, võrreldes harilike määrdeainetega, toiduainetööstuse määrdeainete puhul veelgi kindlamalt reegel: optimaalse määrdeaine tootmise ja valiku aluseks on suur erialateadmiste ning praktiliste kogemuste pagas.

Toiduainetööstuse masinate õlitamiseks on täna enamike määrdeainetootjate sortimendis olemas NSF-i poolt sertifitseeritud H1-määrdeained, mille jõudlus vastab tihti traditsiooniliste toodete omale. Kuid mitte kõigil tootjatel pole piisavalt kogemusi või aega lasta kogunud müügijuhil toetada klienti määrdeaine valikul ja väljavahetamisel. Et tagada ohutu ja optimaalne õli vahetus, tuleb teha õli analüüsi ning välja selgitada kõik nüansid, mis on seotud määritava seadme ja selle töö iseloomuga. Oluline on teada, kas uus ja vana

gudel saadud kogemused ja teadmised ühte koondada ja ettevõttesiseselt kiiresti edasi anda. Seega ei piirdu meie müügijuhtide teadmistepagas ka toiduainetööstuse vallas üksnes Eesti turu kogemustega. Kõikide turgude töötajad saavad kiiret ja tõhusat abi Addinoli Ida-Euroopa esinduse tehnikadirektoritelt ja ematöötajalt Saksamaalt. Tänu sellele, et juhime alati tähelepanu NSF-toodetele ja euronõuetele, oleme saavutanud edu pagari-, piima- ja karastusjoogitööstuses ning mujal toiduainetööstuses.

Toiduainetööstuses näen tihti nõuetele mittevastavate määrdeainete kasutamist. See on tingitud kas teadmatusest või nõuetele mittevastavate määrdeainete odavamast hinnast.

määrdeained sobivad kokku, kas laagrid tuleb vanast määrdest puhastada või piisab järelmäärimisest, milline on määrimisintervallide vahe vana ja uue määrde puhul, kas määrde kandub keskmäärdesüsteemides hästi edasi jne.

Vale määrdeaine keerab tuksi tonne toorainet

Meeskonna maksimaalse kompetentsuse garanteerimiseks on Addinoli teadlikult töötanud selle nimel, et kõikidel tur-

Toiduainetööstusega kokku puutudes näen tihti nõuetele mittevastavate määrdeainete kasutamist. See on tingitud kas teadmatusest või nõuetele mittevastavate määrdeainete odavamast hinnast. Kui pagaritööstuses lekitab taigasegaja reductori kaelustihend, rikutakse vale määrdeainega kogu tainas ja see toob endaga kaasa oluliselt suurema kahju kui õige määrdeaine kasutamise kulu. Või näiteks kooresegaja tihendi leke: kaotsi võib minna mitmeid tonne toorainet. ■