

Toidutööstuses määrdeainetele karmid nõuded. Vajalik sertifikaat

KAIDO KÕÖP
Addinol Lube Oil OÜ Lääne- ja Kesk-Eesti müügijuht



Toiduainetööstuse nõuded määrdeõlidele on väga kõrged ja kontroll pidev ning karm. Spetsiaalsed ja sertifitseeritud määrdeained ning õlid, mida toiduainetööstuses kasutatakse, on tervisele kahjutud ning täidavad spetsiaalseid NSF-nõudeid.

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 koostamisega ja kontrollkatsete teostamisega. Kuid ka NSF H1 määrdeaine kasutamine ei tähenda veel täielikku vabadust. Määrdeainega saastunud toiduaine ei tohi poelettidele sattuda isegi sel juhul, kui kasutatud määrdeainel on H1 sertifikaat. NSF H1 määrdeainete kasutamine on toiduainetööstuses kohustuslik, samuti on see kohustuslik loomasööda tootmisel.

Õlidel erinõuded. Kuigi toiduainetööstusele mõeldud õlid ei tohi sisaldada tava-päraseid metallorgaanilisi ja sööbimisvastaseid aineid, peavad nad olema palju vastupidavamad erinevatele mõjuritele kui määrdeained, mida kasutatakse teistes tööstusharudes. Vesi, aur ja puhastusvahendid on toiduainetööstuse määrdeaine-



SAKSAMAA vahuveinitootja Rotkäppchen kasutab oma liinide õlitamisel NSF H1 sertifikaati omavaid Addinoli määrdeaineid. FOTO: ADDINOL

”Vesi, aur ja puhastusvahendid on toiduainetööstuse määrdeainete suurimad vaenlased.

te suurimad vaenlased. Lihatööstuses peavad nad olema vastupidavad loomsetele rasvadele, verele ja soolale, joogitööstuses ja puuviljade konserveerimisel puuviljahapetele. Pagaritööstuses kahjustavad määrdeaineid jahutolm ja suhkur.

Toiduainete tootmiseks kõlblike spetsiaalsete määrdeainete väljatootamine on seega üsna keeruline. Kuna vastavaid määrdeaineid on lubatud toota üksnes FDA (*Food and Drug Administration*) või NSF-i poolt tervisele ohututeks loetud koostisosadest, võivad nad oma tehnilistelt omadustelt olla piiratud. Seetõttu kehtib võrreldes harilike määrdeainetega toiduainetööstuse määrdeainete puhul veelgi kindlamalt reegel: optimaalse määrdeai-

ne tootmise ja valiku aluseks on suur erialateadmiste ning praktiliste kogemuste pagas.

Pädev müük oluline. Toiduainetööstuse masinate õlitamiseks on tänapäeval enamiku määrdeainetootjate sortimendis olemas NSF poolt sertifitseeritud H1 määrdeained, mille jõudlus vastab tihhti traditsiooniliste toodete omale. Kuid mitte kõigil tootjatel pole piisavalt kogemusi või aega lasta kogenud müügijuhil toetada klienti määrdeaine valikul.

Et tagada ohutu ja optimaalne õlivahetus, tuleb teha õlianalüüse ning detailide ni välja selgitada kõik nüansid, mis on seotud määritava seadme ja selle töö iseloomuga. Oluline on teada, kas uus ja vana määre sobivad kokku, kas laagrid tuleb vanast määrest puhastada või piisab järelmäärimisest, milline on määrimisintervallide vaheline vana ja uue määre puhul, kas määre kandub keskmäärdesüsteemides hästi edasi ja palju muid üksikasju.

Toiduainetööstusega kokku puutudes näen väga tih-

ti nõuetele mittevastavate määrdeainete kasutamist. See on tingitud kas teadmatusest või nõuetele mittevastavate määrdeainete odavastavast hinnast. Kui pagaritööstuses lekitab tainasegaja reduktori kaelstihend, rikutakse vale määrdeaine kasutamisel kogu tainas ja see toob endaga kaasa oluliselt suurema kahju kui õige määrdeaine kasutamisel. Veelgi hullem on aga lugu näiteks koore või vedelike analoogse segaja tihendi lekkimisel. Siis võib kaotsi minna mitmeid tonne toorainet.

Õige õli aitab ka kulusid kokku hoida. Venemaa üks suur toiduainetööstus väidab, et näiteks tänu Addinoli unikaalsele retseptuurile ei auruustu need õlid (Addinol Chain Lube XHT 3000) nii kiiresti kui varem kasutatud õlid ja tänu sellele vähenes tööstuses õlikulu poolteist korda ja tegemist oli väga tuntava rahasaastuga. See näide on just selle jutu kin- nitus, et õige määrdeaine kasutamine aitab kulusid kokku hoida ja efektiivsemalt te- gutseda.