

Vale õli toiduainetööstuses rikub toote. Õige määre toob kulud alla

KAIIDO KÕÖP
Addinol Lube Oil OÜ Laäne- ja Kesk-Eesti müügijuht



Toiduainetööstusega kokku puutudes näen väga tihti nõuetele mittevastavate määrdeainete kasutamist. See on tingitud kas teadmatusest või nõuetele mittevastavate määrdeainete odavast hinnast. Kui pagaritööstuses lekib tainasegaja reduktori kaelustihend, 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.

Toiduainetööstuse nõuded määrdeolidele 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.

Kohustuslikud normid.

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, kes 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



LIHATÖÖSTUSES peavad määrded olema vastupidavad rasvadele ja verele. FOTO: MARI LUUD

da veel täielikku vabadust. Määrdeainega saastunud toiduaine ei tohi poelettidele sattuda isegi sel juhul, kui kasutatud määrdeaine on H1 sertifikaadiga. NSF H1 määrdeainete kasutamine on toiduainetööstuses kohustuslik, samuti on see kohustuslik loomasööda tootmisel.

Kuigi toiduainetööstusele mõeldud õlid ei tohi sisaldada tavapäraseid metallorgaanilisi 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. Lihetööstuses peavad nad olema vastupidavad loomsetele rasvadele, verele ja soolale, joogitööstuses ja puuviljade konserveerimisel puuviljahapetele. Pagaritööstuses kahjustavad määrdeaineid jahutolm ja suhkur. Nendele mõjuritele lisanduvad ka nii ekstreemselt kõrged temperatuurid konserveerimisel kui ka ekstreemselt madalad temperatuurid külmutatud toiduainete tootmisel.

Toiduainete tootmiseks

kõlblike spetsiaalsete määrdeainete väljatootamine on seega üsna keeruline. Kuna vastavaid määrdeaineid on lubatud toota üksnes FDA (Food and Drug Administration) või NSF poolt tervisele ohututeks loetud koostisosadest, võivad nad oma tehnilistelt omadustelt 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.

Õige määre aitab kokku hoida.

Toiduainetööstuse masinate õlitamiseks on tänapäeval enamiku määrdeainetootjate sortimendis olemas NSF poolt sertifitseeritud H1 määrdeained, mille jõudlus vastab tihti traditsiooniliste toodete omale. Kuid mitte kõigil tootjatel pole piisavalt kogemusi või aega lasta kogenud müügijuhil toetada klienti määrdeaine valikul ja väljavahetamisel. Et tagada ohutu ja optimaalne õlivahe, tuleb teha õlialalüüsi ning detailideni välja selgitada kõik nüansid, mis on seo-



Optimaalse määrdeaine tootmise aluseks on suur teadmiste ning praktiliste kogemuste pagas.

tud määritava seadme ja selle töö iseloomuga. Oluline on teada, kas uus ja vana määrdeained sobivad kokku, kas laagerid tuleb vanast määrdest puhastada või piisab järelmäärimisest, milline on määrimisintervallide vahe vana ja uue määrde puhul, kas määrde kandub keskmäärdesüsteemides hästi edasi ja palju muid üksikasju.

Õige õli aitab ka kulusid kokku hoida. Venemaa üks suur toiduainetööstus väidab, et näiteks tänu õige õli unikaalsele retseptuurile ei auruks need õlid nii kiiresti kui varem kasutatud õlid ja tänu sellele vähenes tööstuses õlikulu poolteist korda ja tegemist oli väga tuntuva rahasäästuga. See näide on just selle jutu kinnitus, et õige määrdeaine kasutamine aitab kulusid kokku hoida ja efektiivsemalt tegutseda.