

## ЧТО НЕ СМАЗЫВАЮТ, ТО ИЗНАШИВАЕТСЯ:

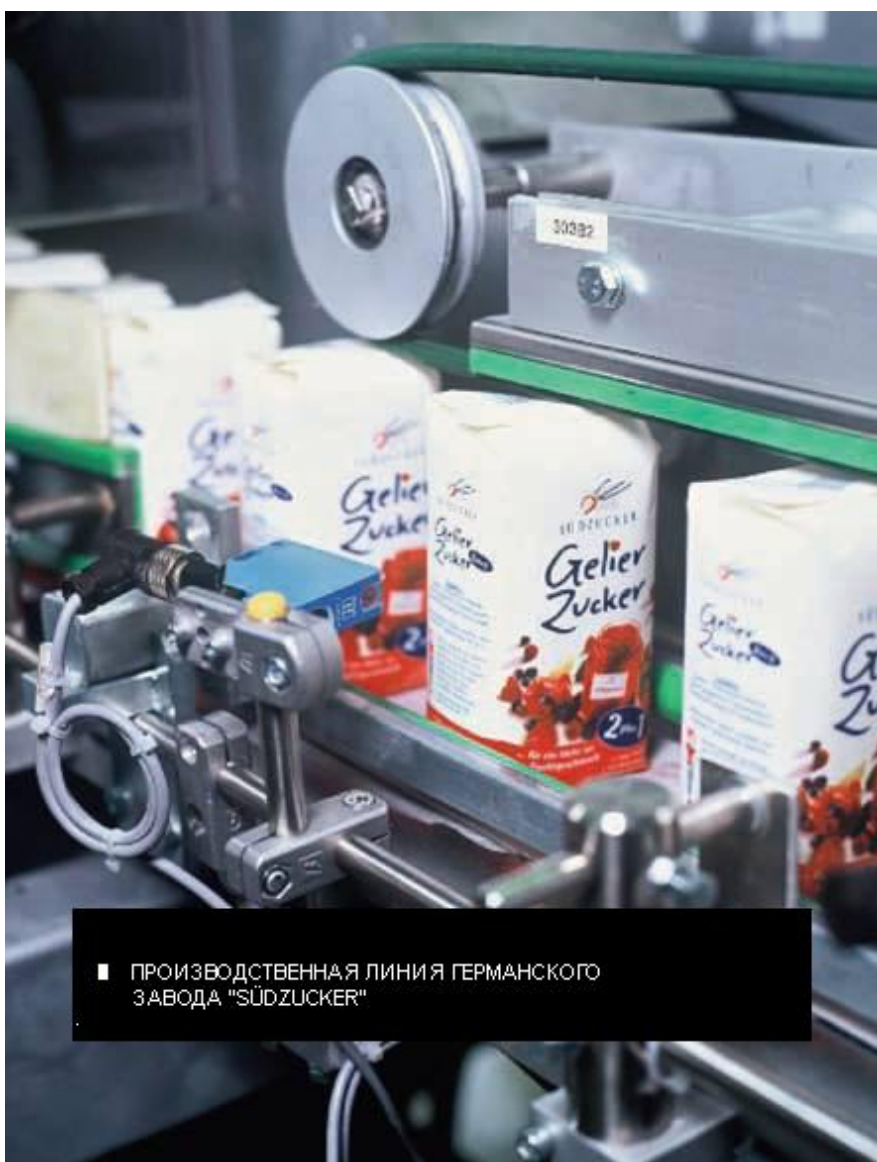
В пищевой промышленности нельзя использовать те же самые смазочные материалы, которые используются в машиностроительной промышленности

Это понимают, конечно, все, что смазочный материал, который используют для металлорежущего станка, нельзя использовать для хлебозрезки. Конечно же, использование смазочных материалов в пищевой промышленности не является случайным и произвольным. Смазка происходит урегулировано и только сертифицированными смазочными материалами.

КАЙДО КЁЭП,

РУКОВОДИТЕЛЬ ПО ПРОДАЖАМ НА ТЕРРИТОРИИ ЗАПАДНОЙ И ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЭСТОНИИ

**В**езде, где пищевые продукты могут контактировать с используемыми смазочными материалами, можно применять только те смазочные материалы, которые включены в список NSF как смазочные материалы H1. NSF (National Science Foundation) является независимой организацией, которая с 1944 года занимается в США сертифицированием продуктов; составлением нормативов,



«Использование смазочных материалов NSF H1 в пищевой промышленности является обязательным.»



Кайдо Кёэп



■ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ЛИНИЯ НА ИЗВЕСТНОМ ГЕРМАНСКОМ ЗАВОДЕ ШАМПАНСКИХ ВИН "ROTKÄPPCHEN"



■ МЯСНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ ЯВЛЯЕТСЯ САМЫМ ПОКАЗАТЕЛЬНЫМ ПРИМЕРОМ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

необходимых для обеспечения безопасности пищевых продуктов, воды и товаров широкого потребления, а также проведением испытаний. Но даже использование смазочных материалов NSF H1 не дает полной свободы. Загрязненные смазочным материалом продукты не должны попасть на прилавки магазинов даже в том случае, если использованный смазочный материал имеет сертификат H1. Использование смазочных материалов H1 в пищевой промышленности, а также при производстве кормов является обязательным.

Хотя смазочные материалы для пищевой промышленности не должны содержать традиционные металлоорганические и противозадирные присадки, они должны быть более устойчивы к разным воздействиям, чем смазочные материалы, используемые в других отраслях промышленности. Вода, пар и дезинфицирующие средства являются самыми большими врагами смазочных материалов для пищевой промыш-

ленности. Смазочные материалы для мясной промышленности должны быть устойчивы к жиру животного происхождения, крови и соли, а при производстве напитков и консервировании фруктов – к фруктовым кислотам. В хлебопекарном производстве негативно влияют на смазочные материалы мука, пыль и сахар. Кроме того, они должны быть устойчивы как к экстремально высоким температурам при консервировании, так и к экстремально низким температурам при производстве замороженных продуктов.

**Безопасные смазочные материалы, однако, не всегда хорошо смазывают**

Итак, разработка специальных смазочных материалов, подходящих для производства пищевых продуктов, является довольно сложной. Так как соответствующие смазочные материалы можно производить лишь из компонентов, которые призна-

ны Administration) и NSF безопасными для здоровья, их технические свойства могут быть ограничены. Поэтому для смазочных материалов для пищевой промышленности в сравнении с обычными смазочными материалами еще более строго действует следующее правило: основой для производства и выбора оптимального смазочного материала являются большой опыт работы и специальные знания.

На сегодняшний день в ассортименте большинства производителей смазочных материалов есть сертифицированные NSF смазочные материалы H1, мощность которых часто соответствует традиционным продуктам. Но не у всех есть достаточно опыта и времени проконсультировать клиента при выборе или замене смазочного материала. Чтобы обеспечить безопасную и оптимальную замену масла, нужно сделать анализы масла и выяснить все нюансы, характерные соответствующему оборудованию и его работе. Важно знать, подходят ли друг другу

новый и старый смазочные материалы, нужно ли очищать подшипники от старого смазочного материала или достаточно повторного смазывания, какая разница интервала замены масла при старом и новом смазочном материале, хорошо ли масло прокачивается в системах

полученные на разных рынках, и передать их внутри предприятия. Таким образом, опыт наших руководителей по продаже в сфере пищевой промышленности не ограничивается только эстонским рынком. Работники всех рынков получают быструю и эффективную

дителей прохладительных напитков и в других отраслях пищевой промышленности.

Соприкасаясь с пищевой промышленностью, я часто вижу использование несоответствующих требованиям смазочных материалов. Это объясняется либо незнанием, либо тем, что цена несоответствующих требованиям смазочных материалов дешевле. Если в хлебопекарной промышленности, например, манжетное уплотнение редуктора тестомески негерметично, неверно подобранный смазочный материал испортит все тесто, и убыток от этого существенно больше, чем расход при использовании правильного смазочного материала. Или, например, если начнет протекать уплотнитель миксера для сбивания сливок, то это может привести к браку нескольких тонн сырья.

В пищевой промышленности я часто вижу использование несоответствующих требованиям смазочных материалов. Это объясняется либо незнанием, либо тем, что цена несоответствующих требованиям смазочных материалов дешевле.

центральной смазки и т.д.

### **Неверно подобранный смазочный материал может привести к браку нескольких тонн сырья**

Для максимальной компетентности своей команды компания Addinol осознанно работала во имя того, чтобы сфокусировать весь опыт и знания,

помощь от технических директоров восточноевропейского представительства Addinol и головного предприятия в Германии. Благодаря тому, что мы всегда обращаем внимание наших клиентов на продукты NSF и требования ЕС, мы достигли успеха в хлебопекарной, молочной, мясной промышленности, у произво-

Перевод статьи «Mida ei määri, see kulub. Toiduainetööstuses ei saa kasutada samu määrdeaineid kui masinatööstuses» (статья опубликована в эстонском журнале «Inseneeria» 2/2010 с. 44-45).