

# БАКТОФУГА

## совершенное качество при очистке молока

Эффективность работы молокоперерабатывающего предприятия зависит от многих факторов, и наиболее важный из них – качество поступающего молока-сырья. Эта проблема актуальна для большинства предприятий. Уровень микробиологической загрязненности сырого молока остается высоким, особенно при сборе молока в частном секторе.

Вырабатывать высококачественную продукцию традиционными способами из такого молока невозможно – **пастеризованное питьевое молоко будет иметь малый срок годности; после стерилизации такого сырья продукт отличается низкими органолептическими свойствами,**



**чаще всего оно не термостойко; вырабатываемое из такого сырья сухое молоко не соответствует стандартам, и к тому же молоко с высокой бактериальной обсемененностью несυропригодно, то есть из него невозможно вырабатывать качественные сыры.**

Многие молочные предприятия предпринимают целый комплекс мер, направленных на изменение этой ситуации и основным среди них – включение в технологическую цепочку сепаратора-бактофуги, что является наиболее эффективным и щадящим способом очистки

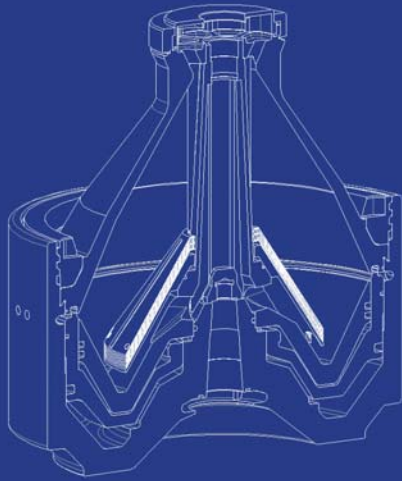
молока. По оценкам специалистов ВНИМИ, использование бактофуги, при прочих равных условиях, позволяет существенно увеличить срок хранения пастеризованного молока.

На сегодняшний день разработаны и апробированы различные схемы использования бактофуги в технологических процессах:

- включение бактофуги в секцию приемки сырого молока;
- включение бактофуги в состав пастеризационно-охладительной установки;
- использование системы рециркуляции бактофугата;
- последовательная установка бактофуги и очистителя;
- применение бактофуги со стерилизатором бактофугата и пр.

Выбор схемы зависит от задач, которые ставит перед собой предприятие. При необходимости специалисты компании ТЕКНОПАК могут предложить наиболее приемлемый способ использования бактофуги.





## СЕКЦИЯ ТАРЕЛОК

- Все компоненты выполнены из высокопрочной антикоррозийной нержавеющей стали
- Специальная конструкция системы для мягкой обработки продукта
- Не требуется механическая сборка/разборка системы
- Низкие производственные затраты

На протяжении 20 лет высокоэффективные сепараторы-бактофуги производит итальянская компания REDA. Она изготавливает полный модельный ряд бактофуг производительностью от 5000 до 40000 л/час. Важным является и то, что выгодно отличает бактофуги REDA от других производителей – это оптимальное сочетание высочайшего качества и цены. В Таблице 1, как пример, мы приводим технические характеристики бактофуги модели RE100B:

### Основные технические характеристики бактофуги REDA модели RE100B

Характеристики	Значение
Производительность:	
– в режиме бактофуги	10000 л/час
– в режиме очистителя	15000 л/час
Электропитание	380 В; 50 Гц; 3 фазы
Установленная мощность	18,5 кВт
Давление подачи продукта	0,5 бар
Давление молока на выходе	4,5 бар
Объем разгрузочной полости	8 л
Габаритные размеры (без рамы и панели управления)	1.380x1.540x910 (мм)
Вес (нетто)	1250 кг

Использование бактофуги компании REDA для очистки молока при температуре 55°C позволяет гарантиро-

ванно удалить более 96% неаэробных и более 94% аэробных бактерий и спор, особенно масляно-кислых бактерий *Clostridium tyrobutyricum*, *Clostridium butyrobutyricum*. Максимальные потери продукта при этом составляют около 0,05–0,1%.

В бактофугу молоко подается под давлением 0,5 бар, а выходит из него под давлением до 4,5 бар, поэтому не требуется устанавливать насос для подачи молока на следующую операцию. Бактофуга имеет возможность подключения к автоматической централизованной мойке. Все части, контактирующие с продуктом, а также наружный кожух и силовая рама выполнены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304, обладающей высокими механическими свойствами и коррозионной устойчивостью. Механический привод, автоматически смазывающийся в масляной ванне, оснащен смотровым окном. Гидравлическая муфта, установленная в приводе бактофуги, обеспечивает ее быстрый и бесшумный пуск без перегрузки приводного электродвигателя и позволяет регулировать частоту вращения барабана. Все электрооборудование изготовлено в специальном защитном исполнении, пригодном для эксплуатации во влажной среде.

Установка параметров работы сепаратора осуществляется при помощи программирующего устройства, расположенного на панели управления.

Очистка сепарирующих тарелок производится при помощи гидродинамического устройства, работающего в автоматическом, полуавтоматическом или ручном режимах управления. Периодичность очистки и откры-

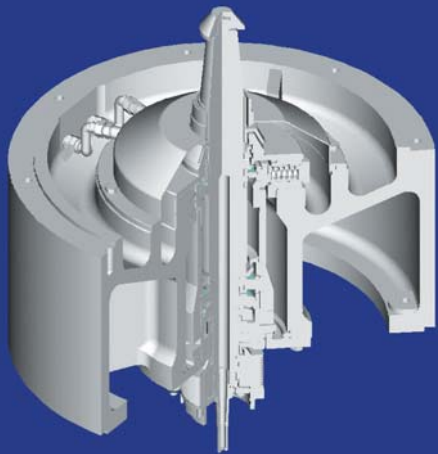
## СИСТЕМА РЕЦИРКУЛЯЦИИ

- Насыщенный бактериями продукт непрерывно смешивается с продуктом на входе, что уменьшает потери продукта при очистке
- Несложное подключение бактофуги в имеющуюся производственную цепочку



## СЕКЦИЯ МЯГКОГО ПРИВОДА

- Полностью съемный вертикальный шпиндель
- Простой в обслуживании
- Автоматическая смазка (не требуется дополнительный масляный насос)



тия разгрузочных полостей устанавливается и отслеживается при помощи программируемого логического контроллера, расположенного на панели управления сепаратора.

И в заключение хотелось бы отметить, что только технологии будущего позволят обеспечить высокое качество и гарантируют вашей продукции постоянный спрос потребителя. Поэтому можно с уверенностью сказать, что применение бактофугирования позволит молочным предприятиям производить качественный и полезный продукт с натуральными вкусовыми характеристиками.

**Более подробную информацию о бактофугах REDA Вы можете получить в ООО «Текнопак» по тел.: (044) 462-57-26 e-mail: [tecnopack@email.com.ua](mailto:tecnopack@email.com.ua)**

## НОВОСТИ КОМПАНИЙ

Холдинг «Юнимилк–Украина» анонсировал запуск во II полугодии 2006 г. новой линии по производству продуктов детского питания на входящем в концерн ОАО «Галактон». Мощность линии – 2–3 т/сутки, стоимость – EUR1,5 млн.

Справка. В состав холдинга «Юнимилк Украина» также входят ООО «Юнимилк», ДП «Галактис», ОАО «Кременчугский гормолокозавод».

\*\*\*

ООО «Юнимилк» (Киев) анонсировало выпуск трехлетних облигаций серий «А» и «В» на сумму соответственно 10 млн. грн. и 20 млн. грн. Процентная ставка в первый год обращения по обеим сериям – 14% годовых, номинал – 1 тыс. грн.

Андеррайтер займа – Укрсоцбанк.

Сроки размещения облигаций серии «А» – 23.02.06 г – 17.02.09 г, серии «В» – 12.04.06 г – 6.04.09 г. Погашение облигаций серии «А» – 19.02.09 г, серии «В» – 8.04.09г.

По обеим сериям обли-

гаций предусмотрена годовая оферта.

Поручителем займа выступило ОАО «Галактон» (Киев).

\*\*\*

Корпорация «Клуб сыра» обнародовала итоги деятельности в 2005 году.

Переработано 358 тыс. тонн молока (на 56% больше, чем в 2004 г.), произведено сыров 20,8 тыс. тонн (на 53% больше).

В планах компании на 2006г. увеличение производства твердых сыров до 35 тыс.т, сухих молокопродуктов – до 33 тыс. тонн, сливочного масла – до 14 тыс. тонн.

Справка. В состав корпорации «Клуб Сыра» входят 8 молоко- и маслосырзаводов в Киевской, Кировоградской, Винницкой, Полтавской, Черниговской и Черкасской обл.

\*\*\*

ОАО «Шосткинский гормолкомбинат», ТМ «Белые берега» и «Шостка» (Сумская обл.) обнародовало итоги деятельности в 2005 году. Комбинат произвел 10 тыс. тонн твердых сыров (на 25% больше, чем в

2004 г), 1,66 тыс. тонн плавящихся сыров.

Справка. ОАО «Шосткинский гормолкомбинат» – один из крупнейших производителей твердых и плавящихся сыров под ТМ «Белые берега». Мощность предприятия – 950 тонн сыра в месяц. Комбинат выпускает свыше 100 наименований продукции, около 50% которой экспортируется в Россию.

Доля компании на украинском рынке твердых сыров составила около 5%.

В 2005 г. контрольный пакет акций ОАО приобрел Американский фонд прямых инвестиций Western NIS Enterprise Fund (WNISEF).

В Украине фонду также принадлежит доля в кондитерской компании «АВК».

\*\*\*

В 2006 году ОАО «Житомирский маслозавод» (ТМ «Рудь») планирует направить \$1,5 млн. на увеличение производственных мощностей (на 15%).

Справка. Житомирский маслозавод входит в тройку крупнейших производителей мороженого. Производственная мощность – 100

тонн мороженого в сутки. Предприятие также производит сливочное масло, сухое обезжиренное молоко.

Продукция завода экспортируется в Чехию, Молдову, Израиль, США, Великобританию, ФРГ, Японию, Нидерланды, страны СНГ.

\*\*\*

ОАО «Решетилковский маслозавод» (Полтавская обл.) заявило о допэмиссии акций на сумму 3,536 млн. грн. Номинал акции – 0,25 грн. Итоговый уставной фонд составит 4 млн. грн.

\*\*\*

ЗАО «Донецкий городской молочный завод №2» (Донецк) заявило об эмиссии акций на сумму 3,9 млн. грн. Номинал акции – 60 грн. Итоговый уставной фонд составит 9,9 млн.грн.

\*\*\*

ОАО «Литинский молочный завод» (Винницкая обл.) намерено провести допэмиссию акций на сумму 4,349 млн. грн. Номинал акции – 0,25 грн. Итоговый уставной фонд составит 4,8 млн. грн.