

Ultra Clean

Для производства пива без использования консервантов и минимизации количества микроорганизмов в зоне струйной промывки и наполнения бутылок необходимо установить систему ULTRA-CLEAN.

Эта система работает по принципу обмена стерильного воздуха в зонах струйной промывки, наполнения и укупорки бутылок. Кроме того, технология дополнена автоматическим вспениванием, которое срабатывает при замене изделия в производственном процессе, при внешнем вмешательстве в технологию. Исполнение ULTRA CLEAN рекомендуется использовать в особенности для негазированной воды и других продуктов без содержания углекислого газа.

Анализ случая у заказчика

На основании рыночного спроса на поставку безалкогольных напитков без консервантов заказчик решил установить кожух ULTRA CLEAN на имеющуюся разливочную машину.

Целью установки кожуха было улучшение качества разливаемых напитков и расширение ассортимента.

На заводе у заказчика в одном цеху находятся разливочная машина без кожуха и разливочная машина с кожухом. Заказчик сравнивает обе машины с точки зрения микробиологической чистоты среды при розливе, которое срабатывает при замене изделия в производственном процессе, при внешнем вмешательстве в

- **разливочная машина с кожухом**
 - из 15 отобранных проб только в 2 было обнаружено незначительное количество микроорганизмов, т.е. в 13% случаев;
- **разливочная машина без кожуха**
 - при отборе 15 проб микроорганизмы были обнаружены в 67% случаев.

Из лабораторных измерений следует, что разливочное оборудование с кожухом и фильтрацией HEPA в 5 раз более эффективно и снижает риск проникновения и осаждения микроорганизмов на 80 %. Таким образом заказчик является конкурентоспособным и может удовлетворить потребности своих клиентов.



Закрытие машины кожухами

Закрытие машины кожухами разделяется по классам:

обычные защитные кожухи по периметру машины для класса "classic", полное закрытие разливочной машины кожухами-изоляторы для класса "aseptic". Для поддержания чистоты атмосферы используются блоки фильтрации с микробными НЕРА-фильтрами для достижения чистоты воздуха класса ISO 7 или ISO 5.



Оснащение машины для проведения санитарной обработки и наружной очистки отличается компоновкой, используемыми обработкой, чтобы они отвечали установленным требованиям пространств (CIP, SIP) и наружных (COP, SOP) частей машины.

PepsiCo, TOMA - Teplice nad Metují,
Чешская Республика

Улучшение очищаемости

С учетом современных тенденций, направленных на снижение применения консервантов и исключение риска контаминации распространяются тенденции, направленные на улучшение качества среды розлива также в традиционных разливочных машинах - улучшение их закрытия кожухами.

Эти кожухи имеют следующие характеристики:

- полное наружное закрытие места мытья, розлива и укупорки бутылки
- создание умеренного избыточного давления (150 Па) внутри агрегата / агрегатов, рекомендуется НЕРА фильтр класса H14
- использование микробного фильтра для исключения проникновения загрязнений из внешней среды в среду манипуляции с бутылками, розлива и укупорки
- достаточная производительность фильтрации, гарантирующая обмен воздуха в закрытом пространстве как минимум 50 раз в час
- естественно выгодно, чтобы вся система была оснащена управлением, основной машины загрязнения фильтра
- мониторинг загрязнения НЕРА фильтра путем регистрации давления воздуха перед и за фильтром, система персонал о засорении фильтра, если разность давлений превысит 250 кПа.



NATE - nápojová technika a.s.
Žižkova 1520
58301 Chotěboř
Czech Republic

Tel.: +420 569 551 235
Fax: +420 569 551 224
E-mail: marketing@nate.cz
URL: <http://www.nate.cz>