

Научно-практическая конференция

Индустрия холода: опыт, проблемы, пути развития

Конференция, организованная Союзом мороженщиков России и Росмясомолторгом, прошла 28 февраля этого года в рамках выставки «Мороженое и индустрия холода-2002». Ее участники затронули в своих докладах актуальные проблемы, от успешного и скорого решения которых во многом зависит дальнейшее развитие индустрии холода, а также производства и реализации мороженого.

Так, заместитель директора ВНИХИ Г.А. Белозеров подробно остановился на первоочередных задачах в области безопасности аммиачных холодильных установок (АХУ). По его мнению, Союзу мороженщиков России совместно с другими союзами (молочной, мясной, пивоваренной промышленности) следует изыскать средства для разработки дополнений и изменений к правилам, регламентирующим безопасную эксплуатацию аммиачных холодильных установок. Прежде всего имеются в виду установки с малой зарядкой аммиака, контейнерные машинные отделения, изменение параметров по контролю загазованности помещений. Предприятия нуждаются также в научных рекомендациях по подготовке эксплуатационных документов для АХУ и расчетов энергетических потенциалов, в надежных средствах для нейтрализации возможных проливов аммиака.

О главных направлениях деятельности ВНПФ «Алькор» сообщил в своем выступлении генеральный директор этой компании В.И.Баев. Это: обеспечение запасными частями к линиям М6-ОЛВ, М6-ОЛД, М6-ОЛБ, эскимогенераторам, фризерам, гомогенизаторам, вафельным печам и т.д.; выпуск нового оборудования; разработка новых изделий. Комитету по технической политике Союза мороженщиков России целесообразно, считает В.И.Баев, продолжить координацию деятельности машиностроительных предприятий, разрабатывающих и выпускающих оборудование для производства мороженого, причем каждый член комитета должен заниматься конкретными, порученными именно ему вопросами.

Важнейшие причины, сдерживающие развитие производства мороженого и быстрозамороженных продуктов, главный инженер «Завода «Лига» А.С.Васильев видит в отсутствии комплексного подхода к техническому перевооружению действующих производств и некомплектном внедрении разнородного оборудования. Все это не позволяет обеспечить должный уровень энергосбережения. Вот почему уже с 2001 г. коллектив завода уделяет особое внимание конструированию комплексов для производства мороженого. Под конкретный заказ изучается планировка предполагаемых производственных площадей. В качестве технологического центра участка проектируется скороморозильный туннель.

Чтобы более эффективно использовать холодильные мощности, «Завод «Лига» в настоящее время предлагает двух- и трехконвейерные варианты скороморозильных ка-

фонда защиты потребителей А.Я.Калинин обратил внимание участников съезда на разработку проекта государственного стандарта на мороженое, особо подчеркнув, что очень важно не нарушить рекомендаций Кодекса Алиментариуса и других документов стандартизации. Нужно взять из них все самое лучшее и отразить в государственном стандарте РФ. Было выражено также убеждение в необходимости иметь национальную концепцию качества, чтобы самим оценивать уровень производства в связи с намечающимся вступлением России в ВТО. Задач здесь немало, поскольку качество многих ингредиентов, в том числе даже воды, не отвечает современным требованиям. А потребитель имеет право получать полную информацию о том продукте, который он покупает.

Развивая эту тему, директор по продажам научно-производственной компании ООО «Технология чистоты» Д.А.Никитин отметил, что высокое качество продукции, сроки ее хранения не отделяемы от общей культуры производства, и в частности от санитарного оборудования. На каждом предприятии должен быть налажен строгий контроль за соблюдением санитарно-технических правил при мойке и дезинфекции оборудования, особенно тех его поверхностей, которые непосредственно соприкасаются с продуктом.

Вице-президент компании «Парус» И.М.Язвина еще раз напомнила, что развитие предприятий, продвижение их продукции на рынок, долгосрочные программы технического перевооружения нельзя обеспечить без серьезного финансирования. Большая роль здесь принадлежит инвестиционным ресурсам, банковским кредитам, долгосрочным инвестициям. Для поддержки долговых обязательств предприятий разработана специальная программа.

«Флагман» — одна из наиболее успешных компаний, и причину таких достижений ее директор Г.И.Шахов видит в наличии собственной политики в розничной продаже мороженого в Москве. Вместе с тем он с сожалением констатировал, что в последнее время снизилась активность Ассоциации «Столичное мороженое» в проведении праздников мороженого. Будущее рынка мороженого — за объединением усилий тех, кто участвует в его производстве и реализации.

На съезде выступили и представители зарубежных компаний и фирм. Директор компании «Грассо Рефрижерейшн», ООО «Олаф Борманн» (Германия) рассказал о промышленном холодильном оборудовании, которое поставляется компанией на российский рынок. Его высокое качество и надежность способствуют укреплению контактов с российскими партнерами.

О технологическом оборудовании для производства мороженого, поставляемом в Россию фирмой «Коджил», доложил ее руководитель Джорджо де Фавери. Это фризеры, дозаторы, фруктопитатели, джемопитатели и т.д.

С программой работы Комитета по технической политике, созданного при Союзе мороженщиков России, ознакомил участников съезда главный инженер Росмясомолторга К.В.Дедов. Главная задача комитета — способствовать внедрению современного оборудования и прогрессивных технологий на предприятиях отрасли, развитию научно-исследовательской и инвестиционной деятельности, реконструкции и технической переоснащенности предприятий. В связи с этим НПО «Технохолод» поручено провести тщательный анализ существующей материально-технической базы хладокомбинатов и по его результатам внести конкретные предложения, направленные на техническое перевооружение отрасли в целом.

Все проблемы, затронутые в выступлениях делегатов съезда, несомненно, найдут отражение в планах дальнейшей деятельности Союза мороженщиков России, что ускорит их решение.

мер с одновременным или поочередным циклом работы фасовочных машин. Примером такого совмещения могут явиться комплексы для одновременного производства мороженого типа «Лакомка» (на базе унифицированного модуля ЛЭМ-400) и фасовки мороженого в стаканчики или изготовления многослойных десертных рулетов. В результате повышается коэффициент сменности при использовании оборудования, сокращаются производственные площади за счет уменьшения количества закалочных туннелей, эффективнее используются холодильные агрегаты и фризеры.

Директор Гипрохолода В.А. Черняк выступил с предложением проводить перед выбором поставщиков оборудования тендер с учетом всех необходимых сведений о фирме для заказчика, рассказал о работе института по снижению аммиакоемкости АХУ, о проведенных тематических конференциях по конкретным вопросам и т.д.

Техническое предложение по технологии контейнерных перевозок изложил на конференции представитель Санкт-Петербургского государственного университета низкотемпературных и пищевых технологий Е.Т.Петров (доклад публикуется после этой статьи).

Как известно, выпуск отличающейся высокими вкусовыми свойствами продукции, подвергающейся длительному хранению, зависит от многих факторов: качества сырья, четкого соблюдения технологий изготовления и в значительной степени – от культуры производства в целом. Одной из неотъемлемых составных частей культуры производства является санитарное состояние технологического оборудования. Именно этому вопросу посвятил свое выступление инженер-технолог научно-производственной компании «Технология чистоты» А.М.Рекин. Он подчеркнул, насколько важно строго выполнять комплекс санитарно-гигиенических мероприятий на всех этапах производства – от подготовки сырья до реализации готовой продукции. Детально проанализировал, как правильно осуществлять процесс санитарной мойки и дезинфекции, что, чем и как очищать, чтобы обеспечить максимальную чистоту оборудования, особенно его поверхностей, непосредственно соприкасающихся с продукцией. В частности, самым эффективным дезинфектантом для внутренней мойки оборудования является, по мнению докладчика, средство «Криодез», которое производится компанией «Технология чистоты».

С интересными, содержательными докладами на конференции выступили также К.А.Ясаков (ВНПФ «Алькор») – «Модернизация оборудования – новые возможности»; Ю.В.Терпелянц и Б.И.Сорокин («Грассо») – «Возможность сотрудничества фирмы «Грассо» с хладокомбинатами России»; В.Б.Клименко (НПФ «Химхолодсервис») – «Повышение технического уровня отечественного холодильного оборудования»; Л.Е.Карпенко (фирма «Простор-Л») – «Новые разработки «Простор-Л» в области производства мороженого»; П.Ю.Ваганичев (Мытищинский ПСЗ) – «О выборе изотермического фургона для перевозки замороженных и охлажденных грузов»; Р.О.Каюмов (фирма «Тетра Пак») – «Большие возможности в малом масштабе»; И.И.Судзиловский (ВНИИХИ) – «Научно-техническая и производственная программа «Технология и техника для производства различных быстрозамороженных и охлажденных продуктов».

Выступившая на конференции главный редактор журналов «Холодильная техника» и «Производство и реализация мороженого и быстрозамороженных продуктов» Л.Д.Акимова особо подчеркнула информационную значимость в современных условиях отраслевых периодических изданий в повышении технического уровня производства. Таковую роль всегда выполнял журнал «Холодильная техника», 90-летний юбилей которого был торжественно отмечен в феврале этого года.

Е.Т.ПЕТРОВ

Санкт-Петербургский государственный университет низкотемпературных и пищевых технологий

Холодильный транспорт, объединяя в единую холодильную цепь воздушные, водные (морские и речные), железнодорожные и автомобильные передвижные средства, должен формироваться с учетом унификации охлаждаемых контейнеров и минимизации затрат, связанных с транспортировкой скоропортящихся продуктов. Учитывая доставку грузов на значительные расстояния, основную роль при этом необходимо отводить железнодорожному холодильному транспорту. Контейнеризация перевозок скоропортящихся товаров позволяет отправлять их мелкими партиями, резко повышает уровень механизации погрузочно-разгрузочных работ.

Контейнерная технология существенно облегчает взаимодействие между различными видами транспорта, поскольку значительно сокращаются трудоемкость и время операций при перевалке груза с одного транспорта на другой, а следовательно, снижается себестоимость перевозок.

Динамичность роста контейнерных перевозок прослеживалась в России уже достаточно давно, хотя пока еще мы значительно отстаем в этом направлении от ведущих мировых держав (США, Австралия, Япония и др.).

В новых экономических условиях все больше фирм в России занимаются оптовыми поставками скоропортящейся продукции, а значит, увеличивается число контейнерных перевозок. Указанная тенденция подтверждается возросшей конкурентной способностью автомобильного рефрижераторного транспорта, который более оперативно начал осваивать контейнерные перевозки даже на значительные расстояния. Конкурентоспособность железнодорожных перевозок можно обеспечить лишь при значительной структурной реорганизации и оснащении железнодорожного холодильного транспорта контейнерами, соответствующими требованиям ISO. На железнодорожных станциях должны быть предусмотрены терминальные контейнерные холодильные системы с развитым транспортно-такелажным оборудованием (автопогрузчиками, контейнероперегрузчиками и т.п.), а также комплекс защитной сигнализации вскрытия дверей контейнеров или защитных панелей агрегатов.

Крупнотоннажные контейнеры классифицированы по наличию источников холода, типу применяемой системы охлаждения или отопления. В соответ-