



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU

K AUTORSKÉMU OSVEDČENÍU

224 839

(11)

(B1)

(61)

(23) Výstavná priorita

(22) Prihlášené 23 04 82

(21) PV 2897 - 82

(51) Int. Cl. C 11 D 7/10

(40) Zverejnené 27 05 83

(45) Vydané 01 11 84

(75)

Autor vynálezu

MASLONKOVÁ LUDMILA ing.,

MASLONKA JURAJ ing.,

MASLONKA FRANTIŠEK ing., PRIEVIDZA

(54)

Spôsob čistenia a zároveň dezinfekcie náradia používaného
v potravinárskom priemysle

Vynález sa týka spôsobu čistenia a zároveň dezinfekcie náradia používaného v potravinárskom priemysle.

Náradie používané v potravinárskom priemysle, ktoré nie je sklenené alebo glazúrované, resp. kovové, sa dlhobojším používaním • stykom s organickými materiálmi, ktoré podliehajú biologickým zmenám • trvale znečisťuje a je výhodným prostredím pre rast rozličných mikroorganizmov a plesní. Ako z hygienického, tak z estetického hľadiska je tento stav nepríjemný. Čistenie sa vykonáva obyčajne a často nedostatočne, najmä mechanickým spôsobom a pôsobením tepla. Je možné používanie organickým preparátov, zabíjajúcich mikroorganizmy. Takýmto príkladom je okrem iných používanie komerčných organociničitých preparátov /napr. výrobkov Lastanox, n.p. Lachema/. Nevýhodou je však jedovatosť týchto preparátov, ktorá vylučuje, resp. obmedzuje ich použitie v potravinárskom priemysle. Ďalšou nevýhodou je to, že tieto preparáty majú vlastnosti ničiace mikroorganizmy a nie čistiace, takže je potrebné prevádzkať ešte operácie čistiace, prípadne detoxikáciu po použitých prípravkoch.

Uvedené nedostatky odstraňuje spôsob čistenia a zároveň dezinfekcie náradia používaného v potravinárskom priemysle, ktorý sa uskutočňuje tak, že znečistené náradie sa ponorí podľa rozsahu znečistenia do roztoku chlorňanu sodného s obsahom aktívneho chlóru 5 až 150 g/l na dobu 5 až 30 minút pri teplote 20 až 60 °C.

Predložené ~~príklad~~ vynálezu predpokladá použitie oxidujúcich zlúčenín, ktoré zabíjajú mikroorganizmy a súčasne majú čistiaci efekt. Dezinfekčný efekt bol odskúšaný na pekárenských ošítkach z dreveného materiálu a je zrejmý z nasledovných údajov:

	Vzhľad	Množstvo plesní
Pred čistením	Súvislý čierny povlak	Nespočítateľné množstvo
Po čistení	Prírodná drevná farba so slabými šedými pruhmi	Bez plesní

Použitie oxidačných prípravkov /roztok chlorňanu sodného/ možno aplikovať i v spojitosti s dezinfekčnými jedovatými organickými prostriedkami, pretože tieto sa rozrušujú a prechádzajú na nejedovatú formu, pričom sa ľahko z povrchu odstraňujú. Použitie oxidačného činidla je veľmi výhodné, pretože nie je jedovaté a rozkladá sa na netoxickú látku /chlorid sodný/, ktorá navyše je rozpustná vo vode.

Vynález je doložený nasledovnými príkladmi prevedenia.

Príklad 1

Znečistené a plesňami napadnuté pekárenské ošátky sa ponoria na 25 minút do roztoku chlorňanu sodného s obsahom aktívneho chlóru 15 g/l. Potom sa ošátky vytiahnu a sprchou studenej vody sa dokonale opláchnu.

Vyčistenie sa prejaví vo vzhľade pekárenských ošátok, ktoré sú prírodnej drevenej farby so šedými pruhmi bez plesní.

Príklad 2

Znečistené a plesňami napadnuté pekárenské ošátky sa ponoria na 20 minút do komerčných organociničitých látok /roztok Lastanexu/ o koncentrácii 0,1 až 1 % hmot. Potom sa ošátky vytiahnu a ponoria na 20 minút do roztoku chlorňanu sodného o koncentrácii 100 g aktívneho chlóru. Po tomto čase sa znovu materiál vyberie a opláchnu sa buď

sprchou alebo trojnásobným kúpeľom v čistej vode. 224 839

Po vysušení majú ošitky prírodnú drevnú farbu so slabými šedými pruhmi bez plesní.

P R E D M E T V Y N Á L E Z U

224 839

Spôsob čistenia a zároveň dezinfekcie náradia, používaného v potravinárskom priemysle, vyznačujúci sa tým, že znečistené náradie sa ponorí podľa rozsahu znečistenia do roztoku chlorňanu sodného s obsahom aktívneho chlôru 5 až 150 g/l na dobu 5 až 30 minút pri teplote 20 až 60 °C.