

17.03.2025

Kedy by sa mal používať olej schválený pre kontakt s potravinami?

Čoraz častejšie sa dozvedáme o stopách oleja v chlebe, čokoláde alebo raňajkových cereáliách. Okrem iného boli oleje, ktoré slúžia ako mazivá vo výrobných strojoch, označené za možné zdroje výrobných porúch. Bezpečná výroba potravín je pritom pomerne jednoduchá - spoločnosť AERZEN je špecialistom na výrobu stlačeného vzduchu bez obsahu oleja.

Všeobecne platí, že všetky technológie, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, by mali byť bez oleja. To platí najmä pre stlačený vzduch, ktorý zohráva kľúčovú úlohu pri výrobe potravín: či už ide o prepravu múky, plnenie fliaš vína, triedenie šalátových listov alebo čistenie obalov, stlačený vzduch triedy 0 je požiadavkou pre výrobu bezpečných potravinárskych výrobkov v záujme zdravia ich konzumentov.



Originálne oleje spoločnosti AERZEN

Je dôležité poznamenať, že aj bezolejové kompresory alebo dúchadlá používajú olej. Pri bezolejových strojoch sa olej používa ako chladiace médium a mazivo pre rotujúce časti. Bezolejové kompresory a dúchadlá sú vybavené špeciálnymi tesneniami, ktoré zabraňujú prenikaniu oleja do stlačeného vzduchu.

Pri používaní kompresorov alebo dúchadiel v citlivých aplikáciách, kde stlačený vzduch prichádza do kontaktu s finálnym produktom, je však nevyhnutné mať absolútnu istotu, že tento produkt nebude kontaminovaný.

Tesnenia kompresora alebo dúchadla môžu byť nespoľahlivé a olej môže unikať do výtlačného potrubia. Ide o mimoriadne zriedkavé situácie, najmä u renomovaných výrobcov, avšak niektorí prevádzkovatelia v záujme vyššej ochrany používajú olej určený pre styk s potravinami, ktorý im poskytuje nadpriemernú ochranu a minimalizuje riziko kontaminácie.

Spoločnosť AERZEN ponúka oleje určené pre kontakt s potravinami vyrobené na báze syntetických uhľovodíkov (polyalfaolefínov PAO), ktoré majú dobrú teplotnú stabilitu a vysokú odolnosť voči oxidácii. Sú k dispozícii vo viskozitných triedach 68 a 150 pre štandardné, resp. náročnejšie aplikácie, t. j. teploty oleja > 100 °C prípadne teploty stlačeného vzduchu > 120 °C. Okrem toho sú oleje plne schválené pre styk s potravinami v súlade s certifikáciou FDA (Food and Drug Administration).

Vysoká oxidačná stabilita oleja Foodlub pomáha minimalizovať oxidačné zvyšky v kompresore alebo dúchadle, čím sa predlžujú intervaly výmeny oleja a znižujú sa náklady na servis zariadenia, pričom sa zároveň plnia prísne požiadavky nariadenia FDA/NSF H1. Klasifikácia NSF H1 znamená, že výrobky schválené podľa tejto normy sú vhodné pre náhodný, technicky nevyhnutný kontakt s potravinami do koncentrácie 10 ppm (parts per million). Ak sa používa potravinársky olej, je potrebné dodržiavať častejšie intervaly výmeny oleja vzhľadom na jeho odlišné vlastnosti. Tento syntetický olej je vhodný pre kompresory alebo dúchadlá pracujúce v štandardných prevádzkových podmienkach, ako aj v ťažších alebo mimoriadne náročných podmienkach: napríklad v prípadoch častého zapínania a vypínania strojov alebo pri zariadeniach v priestoroch s nedostatočným vetraním.

Nebezpečné látky v oblasti výroby potravín a liekov môžu predstavovať zdravotné riziko. Preto má zmysel vybrať si mazivá vynikajúcej kvality Foodlube H1, ktoré minimalizujú riziko kontaminácie počas celého procesu výroby a zabezpečujú bezproblémovú prevádzku kompresorov alebo dúchadiel počas celej ich životnosti.