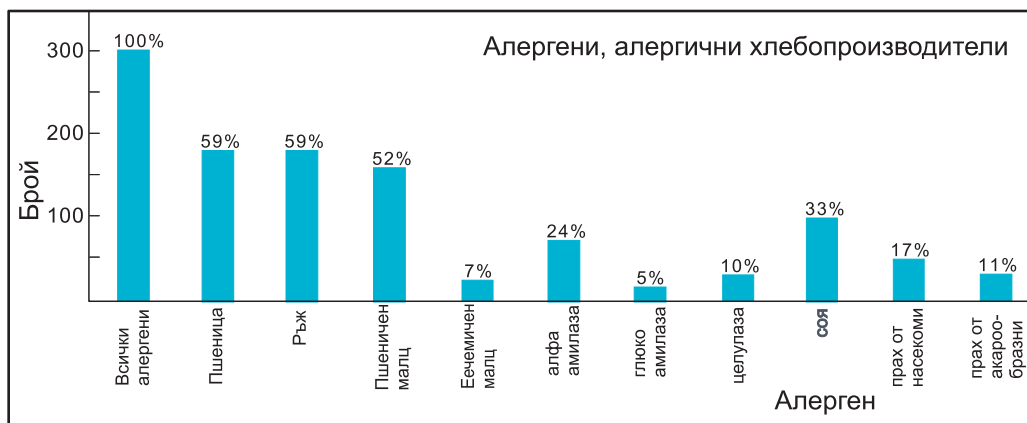


## ПРЕДПАЗВАНЕ ОТ АЛЕРГИИ В ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВОТО

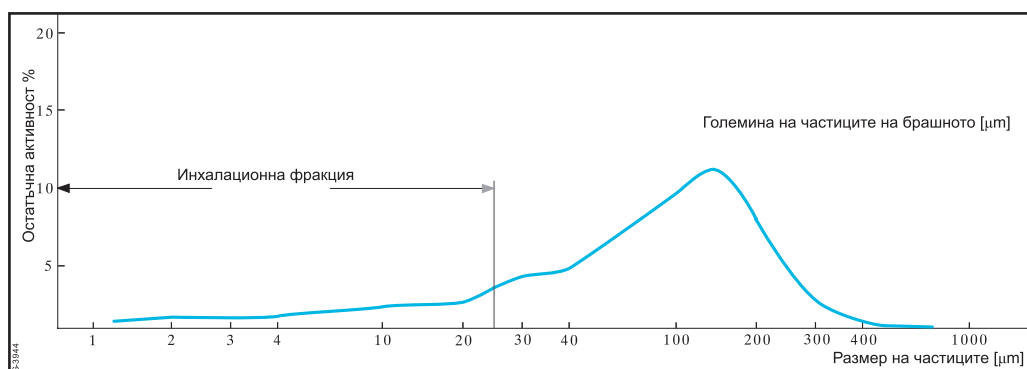
Важен проблем в хлебопроизводството са алергиите, предизвикани от продължително пребиваване в запрашените работни помещения и по-точно вдишване (инхалация) на прах от брашна и другите белтъчни компоненти, главно ензими, ензимни препарати и остатъци от складови вредители – фиг 1.



Фиг. 1

Докато всеки осми по света е алергичен, от заетите в хлебопроизводството, всеки трети става такъв. От тях една трета са алергични към ензимите, присъстващи в брашната, подобрителите и коректорите.

Алергиите се предизвикват от вдишване на прах с размери под 25 микрона – фиг 2.



Фиг.2

Както се вижда от фигурата, голяма фракция от частиците на брашната и подобрителите на хлебни изделия би могла да се вдиша и да предизвика алергия.

Проблемът с алергиите се отразява пряко и върху рентабилността в бранша – текучество, повишени разходи за обучение, застраховки и т.н., както и върху качеството на готовата продукция.

Предотвратяването на алергиите има цена, но определено е по евтино от директните и индиректните разходи за всеки зает в бранша.

За намаляване и предотвратяване на алергиите се използва прилагане на безпрахови процеси, вентилация, използване на гранулирани суровини /с размери над 25 микрона/. Използване на лични защитни прахови маски и поддържането на правилен технологичен

режим, са важни допълнителни мерки намаляващи до голяма степен риска на всеки работник.

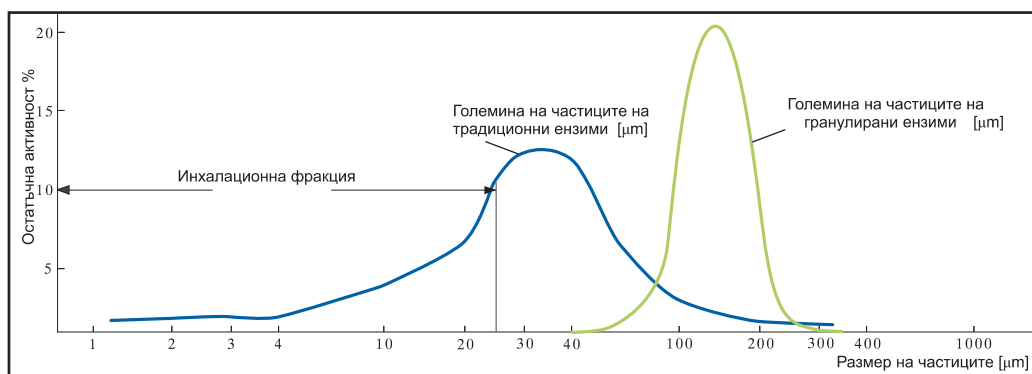
Безпраховите процеси също изискват сериозни инвестиции в модерно оборудване. Правилното провеждане на вентилационните процеси и пречистване на въздуха са задължителни.

Важен елемент е използването на гранулирани суровини – подобрители, коректори, ензими и т.н.

За българските условия, използване на гранулирани суровини, станало масова практика по света, е много актуално. В нашата страна се внасят, произвеждат и продават суровини, с качества далеч от задължителните, а в някои случаи и забранени за използване.

Тук е мястото да се отбележи, че водещите фирми, при производството на ензими, отчитайки влиянието на гранулометричния фактор върху здравето на работещите в отрасъла, са въвели гранулация на всички използвани ензими.

Отчитайки опасността от алергии, се въвежда гранулиране на сухите ензими за хлебопроизводството. Така произведените ензими са с инхалационна фракция под 0.5%, докато за традиционните ензими тази фракция е над 50% - фиг.3.



Фиг 3.

По този начин риска за ензимна алергия е минимален.

Време е производителите в преработвателните отрасли на хранително-вкусовата промишленост, да отчетат риска на работещите и да ускорят модернизацията и осъвременяването на технологичните процеси, включително и чрез подобряване на гранулометрията на суровини и консумативи. Съществена крачка в тази посока може да се направи чрез предлаганите продукти и консултации на Аналитика ЕООД.

Инж. Румен Янакиев