

УДК 628

Чубик В.І. – ст. гр. МХм – 51

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ВОДИ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Науковий керівник: к.т.н., асистент Лялик А.Т.

V. Chubyk

Ternopil Ivan Puluj National Technical University

PECULIARITIES OF WATER USE IN THE FOOD INDUSTRY

Supervisor: A. Lialyk PhD, assistant

Ключові слова: вода, харчова промисловість

Key worlds: water, food industry

Водні ресурси є необхідним елементом промисловості. Одним з найбільших водокористувачів по праву можна вважати харчопром. Групи підприємств харчової промисловості поділяють на: фабрики з виготовлення макаронів, овочесушильні, комбінати, молокозаводи, хлібозаводи, заводи з виготовлення безалкогольних напоїв, спиртзаводи та інші. Подекуди такі підприємства підключають до господарсько – питного водоконалу в межах населеного пункту в якому вони розташовані. Приготування харчових продуктів, напівфабрикатів та напоїв вимагає постійного і безперебійного залучення чистої води. Вода що забруднена може погіршувати смакові властивості продукції та призвести до небажаних змін в її якості. Неприятливими показниками є запах та наявність кольору у воді.

Безумовно вода на підприємствах такого роду застосовується для різних операцій, від технологічних до господарських потреб. Також вода входить до складу виготовленої продукції, застосовується для миття сировини, живлення котлів та охолодження обладнання.

Харчова промисловість висуває особливі вимоги до якості води, оскільки вона безпосередньо позначається на якості продукції. У промисловості харчового спрямування потрібна вода за вмістом наближена до водопровідної, але з обмеженим вмістом біозабруднень, солей, жорсткості, феруму та мангану. Певна кількість виробництв використовує знесолену воду для виробництва продукції з високо стабільними показниками. У харчових виробництвах споживання води коливається від одиниці до сотень м³/годину. Але разом з тим є виробництва для яких вода є основною сировиною, це, розлив питної води, безалкогольних напоїв, пива, у відсотковому співвідношенні вони містять 100%, 90%, 95%, 90%, 60% відповідно.

Варто зазначити що навіть при таких витратах в порівнянні з іншими галузями народного господарства, витрати води саме в харчовій промисловості є доволі низькими. Нормативно передбачено що сумарні питомі витрати води на 1т м'ясної продукції становлять 83м³, із них лише 20м³ витрачається безпосередньо на виробництво продукції. Це зумовлено тим, що вода яка використовується застосовується не лише як базова сировина, але й і для допоміжних потреб. В харчпромі відсоток використання питної якісної води є найвищим. При цьому майже вся вона, крім тієї що є складовою харчового продукту, переходить у категорію стічних вод. Такі води часто неочищеними скидають в навколишнє середовище, що безумовно є одним з недоліків харчового виробництва.