

УДК 635

Мальчин М. – ст. гр. БТ-31

Національний Університет „Львівська Політехніка”

ХАРАКТЕРИСТИКА-ОГЛЯД ЛЬВІВСЬКИХ ЗАВОДІВ, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬ БІОТЕХНОЛОГІЮ У ВИРОБНИЦТВІ

Науковий керівник: к.т.н., доцент Петріна Р.О.

Промислове вирощування мікроорганізмів, рослинних і тваринних клітин використовують для одержання багатьох цінних сполук – ферментів, гормонів, амінокислот, вітамінів, антибіотиків, метанолу а також органічних кислот. Багато промислових технологій замінюють технологіями, що використовують ферменти і мікроорганізми. Тому що процеси у яких використовуються мікроорганізми економічно набагато вигідніші.

ISO - це Міжнародна організація із стандартизації, яка була створена у 1946 році. Перші стандарти були розроблені у 1987 році. Комітетами ISO розроблено серію стандартів, яким повинні відповідати організації, установи і підприємства, що бажають отримати сертифікат системи управління на відповідність вимогам документації ISO.

ВАТ „Львівська пивоварня”. На сьогодні належить до підприємств України, що найдинамічніше розвиваються. Загалом частка продукції ВАТ „Львівська пивоварня“ на українського ринку за ці роки зросла до 6%. Продукція компанії займає 54% пивного ринку Львівської обл. і 41% - західного регіону. Визначною подією останнього часу в діяльності ВАТ „Львівська пивоварня“ стало здобуття у 2004 р. сертифікатів міжнародних стандартів ISO 9001-2000 і ISO 14001-1996.

ЗАТ „Ензим”. У 1994 р. На базі львівського дріжджового заводу засноване закрите акціонерне товариство “Ензим”. 1997 р. Розпочато комплексну реконструкцію. В березні 2003 року ЗАТ “Ензим” присвоєно сертифікат на міжнародну систему управління якістю ISO 9001-2001. Основним кроком до лідерства на дріжджовому ринку України стала комплексна модернізація підприємства з повною автоматизацією виробничого процесу та впровадження нових технологічних ліній провідних компаній світу. Хлібопекарські дріжджі вирощують зі спеціальних чистих культур *Saccharomyces cerevisiae*. В процесі виробництва вони проходять тестування та жорсткий контроль.

ЗАТ "Львівський лікєро-горілочний завод". Львівський лікєро-горілочний завод № 10 збудований 1931 р. ЗАТ “Львівський лікєро-горілочний завод” створено у 2000 р. Крім основних видів продукції на підприємстві вперше серед країн СРСР освоєно випуск натурального спиртового оцту на базі німецької технології, в процесі його виробництва власне і використовують мікроорганізми. Річна потужність виробництва лікєро-горілочних виробів - 96 млн. пляшок, оцту харчового - 8 млн. пляшок.

ДП „Львівдіалік”. Підприємство «Львівдіалік» засновано на базі виробничої частини Львівського науково-дослідного інституту епідеміології, мікробіології і гігієни у 1960 році. В процесі діяльності підприємство освоєвало виробництво діагностичних препаратів та лікарських засобів в ампулах і флаконах. В 2000 році увійшло у ДАК «Укрмедпром». Колектив щорічно розширює номенклатуру і збільшує об'єми випуску готової продукції, понад 40% якої поставляється на експорт в країни СНД. На сьогодні підприємство випускає більш 20 лікарських засобів, веде підготовчу роботу по освоєнню нових технологій, виробництву нових лікарських засобів. ДП „Хлібзавод”. З біотехнологічної точкм зору є цікавою бактеріологічна лабораторія.