

К числу технологических требований относят:

- предполагаемая серийность изделия или описание потребности;
- производительность – количество перерабатываемого сырья или изготовляемой продукции в единицу времени;
- потребляемую мощность, выражаемую количеством энергии в единицу времени;
- параметры и вид потребляемой энергии;
- параметры сырья и конечной продукции;
- параметры режимов работы технологического оборудования;
- габаритные размеры и массу технологического оборудования;
- условия эксплуатации.

ЛИТЕРАТУРА

1. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://ozlib.com/849870/tehnika/obschie_tehnicheskie_treb-niya. – Дата доступа: 11.03.2022.

УДК 658. 512

САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К НАНООБОРУДОВАНИЮ

Дорошенко С. С., студ., **Лешкевич А. Ю.**, канд. техн. наук, доц.,
Белорусский национальный технический университет,
г. Минск, Республика Беларусь

Особенность переработки животного сырья накладывают на технологическое оборудование высокие санитарные требования к его конструкции, исполнительные органы которого выполняют таким образом, чтобы при самых неблагоприятных условиях эксплуатации исключить возможность проникновения в рабочую зону посторонних предметов, смазочных масел, ржавчины или металлической пыли, получаемой от износа контактируемых деталей. Конструкционные материалы технологического оборудования при контакте с пищевыми продуктами не должны образовывать примесей, загрязняющих пищевую продукцию и снижающих ее качество. Применять в

рабочей зоне детали из свинца, цинка, меди, сплавов и покрытия из них, а также покрытия из кадмия, никеля, хрома, эмалей, пенопластов, пластмасс на основе формальдегида, материалов, содержащих стекловолокно, асбест, а также изделия из древесины (за исключением твердых пород для разрубки, разделки), керамики, стекла, лакокрасочных покрытий категорически запрещается. Применяемые материалы должны быть стойкими к химическим, тепловым и механическим воздействиям при систематической мойке, чистке и дезинфекции оборудования. Цвет конструкционных материалов в рабочей зоне не должен влиять на оценку качества пищевой продукции и затруднять выявление загрязнений. Конструкция оборудования должна обеспечивать защиту продукта от внешних загрязнений, исключать выбросы продукта или вспомогательных материалов в окружающую среду, обеспечивать полное опорожнение и хорошую очищаемость оборудования на наноуровне, предотвращать застой остатков продукта и образование очагов гниения. Все поверхности должны быть доступны для санитарной обработки.

ЛИТЕРАТУРА

1. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.lcard.ru/lexicon/technical%20requirements>. – Дата доступа: 17.04.2022.