

# Použití dezinfekčních prostředků v nápojovém průmyslu

Ing. EVA BERANOVÁ - ZDEŇKA ŠVESTKOVÁ, Jihomoravské pivovary, n. p., Brno

615.777:663.2/8.8

Otázky hygieny a sanitace v potravinářském průmyslu by měly být předmětem větší pozornosti a iniciativy všech zodpovědných pracovníků.

V potravinářském průmyslu se v posledních letech často sníží stavy pracovníků a přitom kvantita výrobků se neustále zvyšuje. V rámci racionalizace výroby je nutno přihlédnout nejen ke kvalitě, ale i ke kvalitě výrobků. Kvalita se stává v nápojářské výrobě problémem hlavně v letním období. Zvyšující se potřeba kvantity nápojů není vždy v souladu s dodržováním hygienicko-sanitárních předpisů, tj. s kvalitou výrobků.

Podmínky pro dostatečné zásobování spotřebitelů jsou vcelku řešeny intenzifikací výroby, ale kvalitu, především ve srovnání se zahraničními výrobky, je nutno zvyšovat. Důležitým předpokladem zvyšování kvality výrobků je důsledné dodržování zásad hygieny a sanitace. V našem oboru se zodpovědnost za dodržování hygieny a sanitace ještě zvyšuje tím, že s biologickou masou pracujeme jako s jednou z hlavních surovin (várečné kvasnice).

Jedním z problémů zlepšení jakosti výrobků je prodloužení trvanlivosti. Rozhodujícím faktorem pro biologickou trvanlivost je minimální obsah technologicky nezádoucích mikroorganismů, jejichž činnost působí v trvalé organoleptické změny. Zvýšení trvanlivosti, a tím i jakosti výrobků, lze dosáhnout důsledným dodržováním čistoty pracovišť a veškerého výrobního zařízení během výrobního procesu a také dodržováním osobní hygieny zaměstnanců.

Ke splnění těchto požadavků je třeba zahrnout péči o čistotu a sanitaci v potravinářství do technologických postupů a soustavnou dezinfekcí likvidovat ložiska kontaminace.

Pro dezinfekci je k dispozici množství dezinfekčních činidel, s různou účinností a širokým rozmezím působnosti na mikroorganismy. Účinnost dezinfekce závisí kromě svědomitého provádění také na správném výběru dezinfekčních prostředků. Pro potravinářství je výběr omezen tím, že dezinfekční prostředky musí být nejedovaté, bezbarvé, bez zápachu, bez korozivního účinku a dobře rozpustné ve vodě.

Tradiční dezinfekční prostředky, jako louh sodný, chlórnatý sodný, Alkony apod. již při dnešní intenzifikaci výroby plně nevyhovují. Proto se zkouší a hledají nové prostředky, se zvýšenou dezinfekční schopností. Jedná se o směsi chemikálií, jejichž vlastnosti se doplňují. Mezi účinné dezinfekční prostředky patří např. PERSTERIL, SEPTONEX a AJATIN. Použití těchto prostředků je sice v literatuře určitých odvětví průmyslu popsáno [1, 2, 3], ale vždy je nutno přezkoušet účinnost v místních podmínkách vzhledem k různému působení na jednotlivé kmeny mikroorganismů.

Proto byla v podnikové laboratoři Jihomoravských pivovarů odzkoušena účinnost Ajatinu a z novějších dezinfekčních prostředků Septonexu a Persterilu na mikroflóru, vyskytující se v pivovarských a sodovkárenských provozech.

## Persteril

Působení Persterilu bylo zkoušeno na:

1. Kmen spodních pivovarských kvasinek *Saccharomyces carlsbergensis* Hansen z propagální stanice Brno, a to na provozní kulturu různého stáří s různým počtem nasazení ve spilce. Vyhodnocování sledováním zvýšení počtu mrtvých buněk.

2. Působení Persterilu na kvasinky, coliformní baktérie a zárodky *Leuconostoc*, vyhodnocování diskovou metodou [4].

3. Dále byly konány zkoušky účinnosti Persterilu na různé materiály, vyskytující se ve vybavení provozoven (dřevo, nerezavějící ocel, gebit, smola, železo).

### Vliv Persterilu na spodní pivovarské kvasinky

Laboratorně se zjišťovala účinnost roztoků různých koncentrací v závislosti na čase. Vyhodnocování podle zvýšení počtu mrtvých kvasničních buněk. Ke zkouškám byly připraveny roztoky o koncentracích 0,005 %, 0,01 %, 0,05 % a 0,1 %. Účinnost byla zkoušena za studena při 20 °C po dobu 5–45 minut.

U použité kultury spodních pivovarských kvasinek bylo vždy před započetím pokusu stanoveno původní % mrtvých buněk ve stabilizovaném roztoku metylénové modři. Zvýšení % mrtvých buněk působením Persterilu bylo pak vztaženo na toto původní %.

Tabulka 1. Procento buněk při působení Persterilu za studena na várečné kvasnice uložené 3 dny pod vodou. Původní % mrtvých buněk: 5,52

Koncentrace [%]	Čas [min]			
	5	15	30	45
0,005	6,11	7,04	7,90	8,70
0,01	8,13	11,60	30,20	81,11
0,05	63,70	80,20	100,00	100,00
0,1	75,20	100,00	100,00	100,00

Zhodnocením výsledků lze říci, že koncentrace 0,005 % naprostoto nevyhovuje; ani působením po dobu 45 minut nebyly usmrčeny kvasničné buňky. Z výsledků je patrné, že v našich podmínkách se jeví jako optimální koncentrace Persterilu 0,05 % při působení po dobu 30 minut, nebo 0,1 % při působení nejméně 15 minut.

Tabulka 2. Procento mrtvých buněk při působení Persterilu za studena na várečné kvasnice čerstvě sebrané. Původní % mrtvých buněk: 4,11

Koncentrace [%]	Čas [min]			
	5	15	30	45
0,005	4,20	4,90	6,02	10,60
0,01	4,92	5,73	33,70	100,00
0,05	5,00	8,86	100,00	100,00
0,1	15,32	100,00	100,00	100,00

Při zkouškách bylo dosaženo stejných výsledků jako v případě první, kdy byly kvasnice uloženy pod vodou 3 dny.

*Vliv Persterilu, vyhodnocení diskovou metodou*

K této zkoušce byly vyizolovány kultury cizích kvasinek, coliformní baktérie a zárodků Leuconostoc z materiálů pivovarských a sodovkárenských provozoven. Kultury kvasinek byly zaočkovány na sladinovou živnou půdu, coliformní baktérie na masopeptonový agar s brom-tymolovou modří a trypaflavinem, zárodky Leuconostoc na masopeptonový agar se sacharózou. Na zaočkování živné půdy byly umístěny do středu Petriho miský disk filtračního papíru, které byly nasaty různými koncentracemi Persterilu. Srovávací disk byl nasát pouze sterilní destilovanou vodou. Inkubace při teplotě 25 a 37 °C po dobu 2–4 dnů. V místě účinnosti Persterilu se u vrostlých kultur vytvořila sterilní zóna. Vyhodnocování proměřováním sterilní zóny a celkového nárůstu mikroorganismů.

Tabulka 3. Persteril — disková metoda

Koncentrace	Kvasinky	Coliformní baktérie	Leuconostoc
	sterilní zóna		
0,05	nárůst neoslaben	nárůst neoslaben	nárůst mírně potlačen, zóna 0
0,1	nárůst oslaben, nepotlačen	nárůst oslaben, ne-potlačen	nárůst mírně potlačen, zóna 0
0,5	2 mm	3 mm, nárůst velmi oslaben	nárůst téměř potlačen
1,0	3 mm	6 mm, nárůst téměř potlačen	nárůst zcela potlačen

Ze zhodnocení výsledků Persterilu diskovou metodou vyplývá, že tento dezinfekční prostředek se osvědčil na coliformní baktérie a zárodky Leuconostoc, kde růst byl potlačen koncentrací 0,5 %. Tato koncentrace rovněž potlačuje růst kvasinek, ale v menším měřítku.

*Vliv Persterilu na materiál*

Zkoušky vlivu na materiál se konaly v provozním měřítku s použitím zařízení mikropivovaru Brno, kvasných kád ve spilce a transportních sudů. Před vlastní dezinfekcí byly nádoby rádně vyčištěny a propláchnuty vodou. K mikrobiologickému vyhodnocení byly odebrány stěry povrchu jednotlivých nádob před a po dezinfekci. Odebrané vzorky se testovaly na celkový počet zárodků a coliformní baktérie.

Byly opět odzkoušeny koncentrace 0,005 %, 0,01 %, 0,02 %, 0,05 % a 0,1 %. Zkoušky byly prováděny po do-

bu 3–5 dnů při teplotě 10–15 °C. Všechny materiály se projevily jako odolné a vhodné k použití dezinfekce Persterilem, kromě železa, kde se u použitých armatur projevila silná koroze již za 24 hodiny. Působení Persterilu bylo zkoušeno záměrně po dlouhou dobu, aby byl znám vliv na materiál pro případ nedbalosti při praktickém provádění dezinfekce.

Počet zárodků po provedené dezinfekci byl nulový u všech materiálů kromě gebitu, kde se jednalo o kvasinou kád záměrně vybranou s porušeným povrchem — spáry, trhliny. Zde přežily zárodky coliformních mikroorganismů.

*Praktické použití Persterilu*

Pro dezinfekci všech oddělení byla doporučena koncentrace 0,5 %, a to buď k přímému mytí nebo výplachu výstřikem, při delším působení koncentrace 0,05–0,1 %. Při praktickém používání je nutno před dezinfekcí mechanicky čistit vzhledem k povrchovému účinku Persterilu. Podle zkušeností lze opakovou dezinfekcí zvýšit trvanlivost hotových výrobků o několik dnů a zmenšit rozdíl v trvanlivosti piva za filtrem a ve stáčecím stroji [3].

*Septonex*

Zkoušky byly obdobné jako s Persterilem, s tím rozdílem, že byla zkoušena účinnost za studena i za tepla, tzn. při 20 a 50 °C.

Tabulka 5. Procento mrtvých buněk při působení Septonexu za studena na kulturu čerstvě sebraných várčených kvasnic  
Původní % mrtvých buněk: 2,51

Koncentrace [%]	Čas [min]			
	2	15	30	60
0,001	4,42	5,09	7,44	8,81
0,01	6,21	6,90	8,83	9,64
0,1	28,06	38,87	55,81	100,00
0,2	5,80	59,61	100,00	100,00

Tabulka 6. Procento mrtvých buněk při působení Septonexu za tepla na kulturu čerstvě sebraných várčených kvasnic  
Původní % mrtvých buněk: 5,90

Koncentrace [%]	Čas [min]			
	2	15	30	60
0,001	7,09	10,38	15,07	27,11
0,01	11,04	19,09	32,85	46,20
0,1	36,82	56,20	80,50	100,00
0,2	38,17	74,41	100,00	100,00

Tabulka 7. Septonex — disková metoda

Koncentrace	Kvasinky	Coliformní baktérie	Leuconostoc
	sterilní zóna		
0,05	0, nárůst částečně oslaben		2 mm, nárůst oslaben
0,1	1 mm, nárůst částečně potlačen	se vzrůstající koncentrací se nárůst zvyšoval	3 mm, nárůst velmi oslaben
0,5	2 mm, nárůst silně potlačen		5 mm, nárůst silně potlačen
1,0	2 mm, nárůst potlačen		7 mm, nárůst zcela potlačen

Vyhodnocením přímého působení Septonexu na mrtvé buňky i diskové metody na kvasinky se jako nevhodnější jeví koncentrace 0,1 % za tepla i za studena po dobu působení 60 minut, nebo koncentrace 0,2 % po dobu 30 minut. Při hodnocení bylo zjištěno, že vyšší koncentraci nelze vždy spojovat s vyšší účinností. K potlačení zárodků Leuconostoc v sodovkárenských provozech se dezinfekční prostředek Septonex osvědčil velmi dobře

již v koncentraci 0,05 %. Na coliformní baktérie Septonex nedoporučujeme, protože výsledky nebyly průkazné ani při vyšších koncentracích, kdy se nárušt dokonce zvyšoval.

#### Praktické použití Septonexu

Pro sodovkárenské provozy byla doporučena koncentrace 0,05—0,1 % k likvidaci zárodů Leuconostoc, na kvasinky v pivovarských i sodovkárenských provozech koncentrace 0,2 % po předcházejícím mechanickém čištění k výstřiku nebo k přímému mytí. Vzhledem k vysoké ceně tohoto dezinfekčního prostředku je výhodné roztok používat k dezinfekci strojních částí, hadic a potrubí spojených do okruhu, nebo roztok uchovávat k dalšímu použití.

#### Ajatin

Tento dezinfekční prostředek byl vyhodnocován pouze diskovou metodou, metoda přímého působení na kvasničné buňky nemohla být objektivně vyhodnocena.

*Tabulka 8. Ajatin — disková metoda*

Koncentrace [%]	Kvasinky		Leuconostoc
	Coliformní baktérie	sterilní zóna	
0,05	0, nárušt oslaben	nárušt oslaben	2 mm
0,1	2 mm, nárušt oslaben	nárušt oslaben	4 mm
0,5	3 mm, nárušt velmi silně oslaben	2 mm	7 mm
1,0	5 mm, nárušt téměř potlačen	7 mm	10 mm

Z vyhodnocení diskové metody vyplývá, že Ajatin je vhodný k použití již v koncentraci 0,05 % na zárodky Leuconostoc, na kvasinky a coliformní baktérie účinně působí až v koncentraci 0,5 %.

#### Praktické použití Ajatinu

Pro pivovarské provozy se doporučuje koncentrace 0,5 až 1,0 % na kvasinky a coliformní baktérie. Pro sodovkárenské provozy se doporučuje již koncentrace 0,05 % na zárodky Leuconostoc po předcházejícím řádném mechanickém čištění vzhledem ke schopnosti těchto zárodků vytvářet slizovitá pouzdra.

#### Souhrn výsledků

Z porovnání účinností dezinfekčních prostředků Persteril, Septonex a Ajatin na typické zástupce mikroflóry vyskytující se v pivovarských a sodovkárenských provozech vyplývají nevhodnější provozní koncentrace, uvedené v tomto přehledu:

Dezinfekční prostředek	Kvasinky	Coliformní baktérie	Leuconostoc
	nejvhodnější provozní koncentrace		
Persteril	0,5%	0,5 %	0,5 %
Septonex	0,1%	—	0,05%
Ajatin	0,5%	0,5 — 1,0 %	0,05%

#### Literatura

- [1] ORSZÁGOVÁ, H. - DOBOŠ, A. - MARCINA, J.: Využitie Septonexu ako dezinfekčného prostriedku vo vinársstve. Kvasný průmysl **17**, 1971, č. 7, s. 155—156.
- [2] TOLAR, J. - ŠAVEL, J.: Praktické výsledky s použitím dezinfekčního prostředku Persteril. Kvasný průmysl **18**, 1972, č. 6, s. 126—127.
- [3] ŠAVEL, J. - TOLAR, J.: Praktické výsledky s použitím nového dezinfekčního prostředku Persteril. 13. pivovarsko-sládarský seminář Plzeň 1970.
- [4] ŠVORCOVÁ, L.: Použití Lastanoxu Q k dezinfekci ve zřídelních vázodech. Průmysl potravin **23**, 1972, č. 3, s. 85—88.

Беранова, Е. — Швесткова, З.: Применение дезинфекционных средств при производстве пива и безалкогольных напитков. Квас. прум. 20, 1974, № 7, стр. 159—161. На основании результатов испытаний разных дезинфекционных средств, применяемых на заводах безалкогольных напитков, рекомендуются следующие концентрации: Перстерил 0,5 %, Сэптонекс от 0,05 до 0,1 %, Аятин от 0,05 до 1,0 %.

Beranová, E. - Švestková, Z.: Use of Disinfectants in Beverage Industry. Kvas. prum. 20, 1974, No. 7, pp. 159—161.

The authoresses have studied experimentally the efficiency of various disinfectants and recommend for breweries and plants producing non-alcoholic carbonated beverages the following concentrations: Persteril 0,5 %, Septonex from 0,05 to 0,1 %, Ajatin from 0,05 to 1,0 %.

Beranová, E. - Švestková, Z.: Anwendung der Desinfektionsmittel in der Getränkeindustrie. Kvas. prum. 20, 1974, No. 7, S. 159—161.

Aus dem Vergleich der Wirksamkeit von Desinfektionsmitteln ergeben sich für die Applikation in Brauereien und die Produktion alkoholfreier Getränke folgende optimale Konzentrationen: Perseril 0,5 %, Septonex 0,05 bis 0,1 % und Ajatin 0,05 bis 1,0 %.