

Gıda Güvenliđi için Hijyenik Rulman Tasarımının Önemi

Gıda sektöründe hijyenik rulman tasarımını etkileyen faktörler nelerdir?

Aşınma, yağ sızıntısı, temizleme ve kuruma faktörleri gıda güvenliğini olumsuz etkileyebilmektedir. SKF markası rulman tasarım ilkelerini bu sorunu çözmek üzere uygulamaktadır. Bu, özel ve belirli kurallarla tabi olarak uygulanan bir tasarım yöntemidir. Hijyenik tasarım gıda kirliliğine ilişkin sorunların önlenmesine odaklanmaktadır.

Rulmanları gıda ürününün temas bölgelerinden uzak tutmak önemlidir.

Rulmanlar, kullanım alanları sebebi ile gıda parçacıklarının ve suyun erişebileceği kolay alanlarda bulunmaktadır. Bu nedenle de rulmanlar bakterilerin barınmasına yönelik potansiyel çoğalma noktaları olarak görülmektedir. Rulmanları gıda ürününün temas bölgelerinden olabildiğince uzak tutmak oldukça önemlidir.

Gıda güvenliğinde asıl dikkat konveyör sistemlerinin tasarımına ve bantlar gibi önemli parçalara gösterilse de rulmanın ve rulman ünitelerinin genel hijyenik sistem tasarımına çok fazla dikkat edilmemiştir. Ancak, rulmanlar gıda bölgesiyle doğrudan temas halinde olmasa dahi genelde gıda ürününe ve yüksek basınçlı suya veya kuru temizleme sistemlerine yakın olduğundan, varsa, bakterilerin havayla gelebilmesi ve potansiyel olarak gıda ürününde kirliliğe yol açabilmesi riskini taşımaktadır.

Gıda Ve Kimya Endüstrisi İçin Aranılan Hijyen Özelliklerine Sahip Rulman Üniteleri

Kirlilik riskini en aza indirmek için rulmanları hijyenik tasarım prensiplerini dikkate alarak tasarlamak oldukça önemlidir. Hijyenik tasarımı destekleyen en önemli prensiplerden bir tanesi etkili bir şekilde temizlik yapabilmektedir. Bunun için, ürünler paslanmaz çelik veya kompozitler gibi aşınmaz ve gözeneksiz materyallerden ve kendinden drenajlı temizlenebilir modellerden yapılmalıdır.

Kullanılan elastomer, kompozit ve gres gibi materyaller genel anlamda gıda güvenlik yönergeleri ve yönetmelikleri ile uyumlu olmalıdır. Tüm durumlarda kullanım sırasında gıda ürününe gres sızıntısı ihtimalinden kaçınılmalıdır.

Rulman ünitelerinin tercihen kirletici maddelerinin ve temizleme sıvılarının rulman ünitelerinin nüfuzunu önleyen ve aynı zamanda sıklıkla yapılabilecek görsel denetime olanak sağlayan etkili uç kapakları olmalıdır.

SKF Food Line bilyalı rulman üniteleri, bu tür zorlu ortamlar için eksiksiz bir rulman ünitesi çözümleri serisi sunmaktadır. Ömür boyu yağlanmış ve sık yapılan yıkama işlemlerine dayanacak şekilde tasarlanmış yeni rulman üniteleri, geleneksel bakım ile bağlantılı sorunların birçoğunu çözmektedir.

