27.01.23.

25 група

Механічна обробка молока

Тема:Чищення та миття обладнання для механічної обробки молока.

Як відомо, молочна продукція дуже швидко псується. Це пов'язано в першу чергу з тим, що молочнокисле середовище в своєму розпорядженні до розвитку в ній різних видів бактерій.

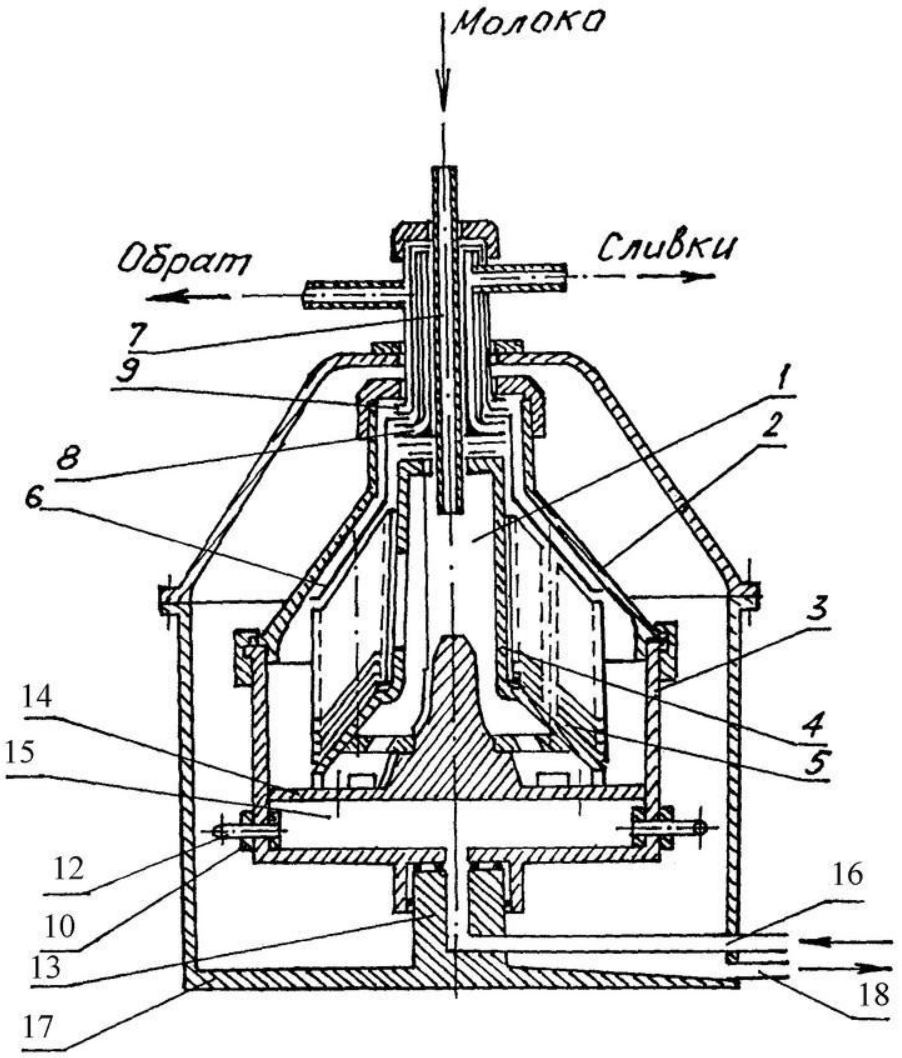
Таким чином, не варто зайвий раз нагадувати, наскільки важливо дотримуватися санітарних норм при виробництві молока та іншої молочної продукції, особливо для її подальшої реалізації.

Не останню роль в якості кінцевого молочного продукту відіграє обладнання, за допомогою якого його і отримують. Адже якими б чіткими і правильними були умови зберігання, при наявності в молоці бруду або шкідливих організмів воно вже не може вважатися корисним продуктом.

Саме з цих причин необхідно приділяти належну увагу санітарній та гігієнічній обробці доїльних апаратів, сепараторів, маслоробок та ін.

розберемо процес очищення сепаратора для молока. Цей апарат, працюючи за принципом центрифуги, розділяє молоко на вершки і знежирене молоко (обрат). Якщо припустити, що кожного разу через апарат проходить достатня кількість молока, можна тільки вгадувати,

скільки мікробів там з'явиться в разі нехтування правилами гігієни.



Фиг. 1

Говорячи про промивання сепаратора вручну, то для цього дотримуйтесь такого алгоритму:

1. Щоб дати всій рідини стекти, перекрийте трубопроводи і почекайте 10-15 хвилин.
2. Розберіть сепаратор. Дуже важливо робити це тільки після того, як ви уважно ознайомитеся з інструкцією. Вона обов'язково додається до кожної моделі.
3. Вичищаємо осад, який зібрався.
4. Потім окремо миємо тарілки. Тут найкраще використовувати м'які щітки або ганчірки. Спочатку промийте все в теплій воді, а потім у розчині лугу. На деяких господарствах встановлені спеціальні мийки для тарілок.
5. Після цього всі деталі знову промиваються теплою водою.
6. Даємо всім деталям висохнути, не витирайте їх насухо, а просто залиште в приміщенні з кімнатною температурою на рушнику.
7. У заздалегідь приготовлений розчин дезінфектанту опускаємо всі деталі на 2 хвилини. Оптимальна температура розчину - 25-40 градусів Цельсія.
8. Знову збираємо сепаратор, дотримуючись інструкції.
9. Перший цикл після складання проводиться з водою, щоб позбутися залишків дезінфікуючого засобу і ще раз перевірити наявність забруднень.

Ніколи не нехтуйте якісною чисткою сепаратора після кожного молочного циклу.

Обслуговування сепаратора

Миття сепаратора ОСП-3М потрібно виконувати зразу після закінчення сепарування. Спочатку виконується попередня промивка барабану. Не зупиняючи сепаратор через барабан пропускають знежирене молоко для видалення залишків вершків. Потім через барабан пропускають гарячу воду температурою 40...60°С протягом 15 хвилин і розчин каустичної соди протягом 10...15 хв. Потім барабан промивають водопровідною водою протягом 10 хв., він охолоджується, що полегшує його розбирання.

Після попередньої промивки барабана виключають електродвигун. Через 1,5...2 хв. для прискорення зупинки барабана включають обидва гальма. Після повної зупинки розбирають приймально-відвідне устаткування і барабан. Всі частини сепаратора, які контактують з молоком, ретельно промивають і просушують. При митті забороняється застосовувати різні порошки (терту цеглу, попіл, порошки для чистки металевого посуду і ін.), а також концентровані розчини соди, солей, кислоти.

Важкодоступні місця промиваються щітками. З особливою ретельністю промивають отвори і канали в збірниках вершків, знежиреного молока, вершкокамери, тарілкотримачі, верхню тарілку, напірні диски і центральну трубку барабана.

Гумові ущільнюючі кільця барабана миють теплою водою при температурі 55...60°С. Щоб гумові кільця не розтягувались, їх необхідно сушити в горизонтальному положенні і оберігати від мастильного матеріалу (мастила). Деталі барабана необхідно зберігати в сухому, теплому місці.