MG Pasteurisering

Pasteuriseringsløsningen fra Mosegården A/S

MG Pasteuriseringstank har en enkel opbygning med kun omrøreren i selve tanken, hvilket gør den meget rengøringsvenlig. Opvarmningen foregår ved, at vand i dobbeltvæggen omkring og i bunden af karret varmes op med en vægmonteret varmeunit med to 10kW varmelegemer. Ligeledes sker afkøling også i dobbeltvæggen med koldt vand. Der er mulighed for tilkobling af isvand, hvis der er et tilstrækkeligt isbanksanlæg, ellers anvendes brugsvand i afkølingsprocessen.

Mosegården A/S anbefaler en stationær pasteuriseringsløsning, som kan kombineres med en MG Mælkevogn. Denne løsning giver en meget stor fleksibilitet og tilfredshed for brugeren, da man ikke er afhængig af, at kalvepasningen og framalkningen koordineres - *hvornår hvem gør hvad.*

Mosegården A/S opbygger dog også kundespecifikke mobile pasteuriseringsløsninger.

Den måske største fordel ved Mosegårdens løsning er, at der er et meget lavt vedligeholdsniveau på både MG Pasteuriseringstanken og MG Mælkevognen. Som ved alle Mosegårdens tekniske produkter, lægges der stor vægt og fokus på kvalitet og holdbarhed.

Kvalitetstank udført i rustfrit stål

MG Pasteuriseringstank er et kvalitetsprodukt, der er udviklet til pasteurisering af levnedsmidler. Tanken er isoleret, hvilket sikrer et lavt energiforbrug og reducerer driftsomkostninger. Tanken er monteret med en omrører (35 omdr. pr. min).
Den enkle opbygning giver minimal vedligehold og gør rengøringen nem. Tankene nedenfor giver mulighed for pasteurisering af mælk fra 30 liter og op til 500 liter.

Vægmonteret MG Styring, kombineret med MG Varmeunit (20kW) kan håndtere

1. Autoprogram for afkøling indtil pasteuriserings-processens start ved en ønsket temperatur i et fastsat tidsrum. Herefter afkøling til forudstillet ønsket udfodringstemperatur.
2. Interval omrøring ved fastholdt temperatur.
3. Bestemt pumpetid, hvis en ekstern pumpe er monteret.

MG Styring og MG Varmeunit er begge fremstillet af standard komponenter, der findes hos enhver el-grossist. Derfor kan systemet serviceres af ens normale el-montør.

Ekstra udstyr:

Omrører kan ombyttes til en MG mixer (1350 omdr. pr. min) til opblanding af mælkepulver. Mulighed for køb af vaskedyser og pumpe til vask og mælk.

Tekniske data:

Model	Indhold		Diameter	
	Liter, min	Liter, max	Udvendig mm	Indvendig mm
MilkPlan 100	30	100	730	650
MilkPlan 200	50	200	890	800
MilkPlan 300	70	300	990	900
MilkPlan 400	85	400	1050	950
MilkPlan 500	100	500	1090	1000

Kalvefodring - Hvorfor vælge pasteurisering?
Pasteurisering sænker bakterieniveauet i mælken og er en ideel behandlingsmetode, hvis der saneres for paratuberkulose eller salmonella i besætningen.

Både råmælk og sødmælk har gode vækstbetingelser for bakterier, og det er i praksis umuligt at undgå bakterier i mælken til kalvene. Kalvene kan derved få sygdomsfremkaldende bakterier (patogener) med mælken. Patogenerne kan stamme fra et inficeret yver eller gødningsrester. Desuden ses opformering af patogener i mælk i forbindelse med en utilstrækkelig rengøring af yver, slanger, spande, hænder osv. i forbindelse med malkeprocessen – eller i perioden derefter, hvor mælken håndteres og flyttes. Varmebehandling af mælk til kalve kan derfor være en god løsning til at reducere bakterietallet.

Pasteurisering af sødmælk til kalve
Sødmælk kan tåle højere varme end råmælk. Pasteurisering er ikke en nulstilling, men en reduktion af bakterietallet. Ved pasteurisering i tank vil man typisk bruge som mål at have opvarmning på 60°C i 60 min, eller 63°C i 30 min. Her er det vigtigt at temperaturen ikke er lavere end 60°C, fordi så sker der ikke nok drab af bakterier, idet temperaturen har stor effekt på bakteriedrab. Ligeledes må temperaturen heller ikke være meget højere end 63°C, da det ødelægger mælkens gode bestanddele og påvirker smagen negativt.

Kontakt Mosegården
Tlf.: +45 9786 1966
Fax: +45 9786 1446
post@mosegarden.dk

Lars Bjerre
Salgs- og servicetekniker
+45 2014 1241
lb@mosegarden.dk

17.06.19