

## API HOLD ØJE MED MÆLKENS FRYSEPUNKT

STØTTET AF

# mælkeafgiftsfonden

Højt frysepunkt er udtryk for vandtilblanding i mælken. Det kan bl.a. skyldes uønsket vand fra malkeanlægget. Derfor er det vigtigt at være opmærksom på.

Overraskende mange mælkeproducenter har mælk med et højt frysepunkt, men de færreste er opmærksomme på det. Arla afregner ikke længere efter frysepunkt, men udelukkende efter værdistof (fedt og protein) i mælken. Men ekstra vandtilblanding i mælken er selvfølgelig uønsket.

### RENT VAND ELLER?

Vand i mælken er uønsket af flere grunde. For det første er der ingen økonomi i at transportere ekstra vand ind på mejeriet for derefter at skulle trække det ud af mælken. Den anden og måske langt mere væsentlige grund er, at vi ikke ved, hvad det er for noget vand, der tildrages mælken. Er det blot rent vand, eller kan det indeholde rester af rengøringsmidler, fordi malkeanlæg eller køletank ikke bliver tilstrækkeligt drænet efter rengøring? Eller er det vand fra en utæt pladekøler, der siver over i mælken med et evt. indhold af kølervæske? Ting, vi absolut ikke ønsker at finde i vores fødevarer efterfølgende.



Udtagning af mælkeprøve før og efter pladekøleren for at tjekke om den er utæt. Foto: SEGES

# DET NORMALE FRYSEPUNKT

Mælkens frysepunkt bør som udgangspunkt ligge under  $-0,519\text{ }^{\circ}\text{C}$  og gerne lavere. Jo nærmere frysepunktet er på  $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ , jo mere vand er der i mælken. Der kan dog være stor forskel fra besætning til besætning samt fra ko til ko. Nogle besætninger ligger med et naturligt højt frysepunkt, hvilket kan skyldes både fodring og genetik.

## ALARMBESØG VED 245 LITER VAND I TANKEN

På SEGES modtager vi en alarm, hvis den enkelte leverandørs frysepunkt har været højere end  $-0,509\text{ }^{\circ}\text{C}$  i en periode over tre måneder. Når frysepunktet ligger over  $-0,509\text{ }^{\circ}\text{C}$ , er der med stor sandsynlighed sket en vandtilblanding af mælken. I en daglig produktion på f.eks. 7.500 kg mælk vil der med et frysepunkt på  $-0,509\text{ }^{\circ}\text{C}$  være 245 liter vand i tanken.

Når kvalitetsrådgiverne på baggrund af alarmen kommer ud på et frysepunktsbesøg, er de ofte i stand til at finde fejlen ved gennemgang af malkeanlæg og køletank. Ved et frysepunktsbesøg tages der ligeledes mælkeprøver af et antal køer for at finde besætningens 'sande' frysepunkt, altså mælkens frysepunkt, inden det påvirkes af evt. vandtilblanding fra anlægget. Samtidig tages der prøver af mælken før og efter pladekøleren, så man også får tjekket, om den er tæt.

## SÅDAN UNDGÅR DU VAND I MÆLKEN

Man kan selv, med nogle forholdsvis enkle rutiner, nedsætte mængden af vand i mælken:

- Hvis malkeanlægget tømmes for mælk ved opsugning af vand, skal der ikke bruges mere vand end anvist af leverandøren af malkeanlægget
- Sørg for at malkeanlægget tømmes for vand efter vask
- Tjek ofte, om udskillerne er helt tømt efter vask
- Tøm mælkepumpeledningen, inden den sættes på tanken
- Tjek, at drænventiler ikke er lukket til og ude af funktion
- Mælkerør rundt i malkestalden, og især ved indløbet i udskilleren, må ikke have bagfald
- Tjek, at køletanken drænes helt efter vask.

Artiklen har været bragt i **KvægNYT nr. 18, 2019**