

API UNDGÅ AT MANGELFULD VASK AF MALKEANLÆG FORRINGER DIN MÆLKEKVALITET

STØTTET AF

Promilleafgiftsfonden for landbrug

Ved du hvordan anlægget skal vaske, i hvilken rækkefølge og hvor lang tid de enkelte trin tager? Har du tjek på de fire faktorer, der påvirker rengøringen og dermed din mælke kvalitet? Ellers læs her.

Høj mælke kvalitet kræver, at vaskeprocessen af malkeanlæg og køletank fungerer optimalt, fordi et rent anlæg er helt afgørende for et lavt kimtal. Ikke mindst i AMS, hvor der er mælk i anlægget døgnet rundt. Derfor er det godt at kende vaskerutinerne for både malkeanlæg og køletank - og ikke mindst at vide, hvor de eventuelt svage punkter findes. Men ved du, hvordan anlægget skal vaske, i hvilken rækkefølge og hvor lang tid de enkelte vasketrin tager? Der skal medfølge en skriftlig instruktion fra leverandøren af anlægget, som trin for trin redegør for anlæggets vask og rengøring. Tag dig tiden til at gå den igennem. Når du kender proceduren, er det lettere, at opdage fejl og svigt, så du selv kan gribe ind eller ved behov tilkalde en servicemontør til anlægget.

DE FIRE AFGØRENDE FAKTORER

Rengøring af anlægget er påvirket af fire faktorer, der hver for sig er vigtig for den samlede vaskeproces.

- Mekanisk påvirkning
- Kemi
- Temperatur



- Tid

MEKANISK PÅVIRKNING

Den mekaniske påvirkning er afhængig af, om vaskepumpen og sprayballs/vasketurbiner er i orden og ved-ligeholdt, så de kan give det nødvendige vandtryk og flow i rør og på overfladerne. Derfor bør både sprayballs og vasketurbiner jævnligt tjekkes for urenheder som fx stråstumper, savsmuld og sand. Der skal være fuld vandgennemgang, og roterende turbiner skal løbe let og ubesværet.

På malkeanlægget skal du også tjekke, om flowet i mælkerørene er tilstrækkelig og om evt. trombone eller air inlet fungerer, som de skal og skaber de nødvendige vandpropper i rørene. Det kan tjekkes ved at lytte på mælkerørene under vasken.



Kende vaskerutinerne for både malkeanlæg og køletank. Tag dig tid til at gennemgå den skriftlige instruktion fra leverandøren, som trin for trin redegør for anlæggets vask og rengøring.

KEMI

Det er leverandøren af rengøringsmidlerne, der skal søge for at beskrive den korrekte dosering og levere en brugervenlig vejledning. En tommelfingerregel er dog, at en dosering bør være på omkring 0,5 dl rengøringsmiddel pr. 10 liter vand.

Men det er dit job at kontrollere og tjekke, om vaskeautomaten rent faktisk tager den rette mængde rengøringsmidler ind ved hvert vasketrin. Det kan gøres enkelt ved en gang om ugen, at kontrollere mængden af rengøringsmidler i dunkene og sætte en streg på dunken med en tusch. Er forbruget ens fra uge til uge, vil doseringen som regel være i orden.

TEMPERATUR

Temperaturen er nok den parameter, der betyder mest for din vask af malkeanlægget og køletanken. For lav temperatur eller for lidt varmt vand er den hyppigst konstaterede fejl ved kintalsproblemer i besætningerne.

Temperaturen på forskyllet skal være på 35 – 38o C. Derfor bør skyllevandet have en temperatur på 45o C. ved indpumpning. Noget der er let at tjekke med et termometer.

Vandet til hovedvasken skal være så varmt som muligt og mindst 85o C ved indpumpning. Det skal helst holde en temperatur over 60o i mindst 5 minutter. Det kan som regel tjekkes på vaskeautomatens display eller i tankvagten, hvor du kan se temperaturen på vaskeforløbet.

Ved afslutning på vasken må temperaturen ikke komme under 42oC. Tjek med et termometer.

TID

Tid og temperatur hænger nøje sammen i forbindelse med rengøring. Dels har vi et ønske om en bestemt temperatur, og dels et ønske om at holde temperaturen oppe i et bestemt stykke tid. Tidsfaktoren er også vigtig i forhold til den mekaniske påvirkning, da der skal opretholdes en vis påvirkning på flader og indersiden af rør for at løsne mælkerester og urenheder. Til slut er tiden også vigtig i forbindelse med udskylning af anlægget, så der ikke sidder rester af rengøringsmidler tilbage i anlæggene efter endt vask.

Tiden er let at kontrollere med et stopur, hvor det er vigtigt at tjekke tiden til selve hovedvasken, der skal have en længde på 8 – 10 minutter ved cirkulations vask og min. 3 min. ved gennemstrøms vask.

Til slut er det vigtigt, at du tjekker, om dit anlæg er tømt og drænet for vand, så du undgår vandtilblanding i mælken og dermed et for højt frysepunkt.