

ТРАНСПОРТУВАННЯ МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Сліпуха Т.І. асистент, Національний університет біоресурсів та природокористування України

Молочна галузь має великі перспективи, але без відповідних змін вона так і залишиться неконкурентоспроможною на зовнішніх ринках. Щоб бути успішними, молочні господарства повинні суттєво підвищити якість молочної продукції шляхом покращення технологічності процесу виробництва та реконструкції самих молочних підприємств.

Молочні продукти відносяться до швидкопсувних вантажів. Їх транспортування являє собою непросту задачу, яка під силу лише професійним компаніям-перевізникам, що забезпечує повне збереження вантажу, що перевозиться.

Транспортування молока є важливим чинником у його якості.

Воно може перевозитися як тарним, так і безтарним способом. Другий варіант передбачає наявність спеціалізованих машин - цистерн. Доставку молочних продуктів здійснюють тільки тарним способом. З низових молочних заводів в цистернах може перевозитися молоко, кислотність якого не перевищує 19 градусів Тернера. З квітня по вересень температура молока не повинна бути більше +6 градусів, в інші місяці максимальна температура обмежується +2 град. Молоко, що пред'являється до доставки в торговельні підприємства та пункти громадського харчування з міських молочних заводів, може мати температуру до +8 градусів. Кислотність і температура молока - це ті параметри, які обов'язково мають бути вказані вантажовідправником в накладній.

Транспортні засоби повинні бути обладнаними системами охолодження та підтримки постійної температури, у тому числі і при повному завантаженні. При транспортуванні на відстані, які дозволяють зберігати температуру молока в прийнятних межах, можуть використовуватися термоізовані ємності без систем охолодження. Ємності для транспортування сирого молока та молозива повинні піддаватись миттю та дезінфекції після кожного повного розвантаження.

Кращою практикою при транспортуванні молока сьогодні є використання супутникових радіонавігаційних систем. Які в свою чергу забезпечують централізований моніторинг та управління рядом систем автомобіля (t0C, тиск, швидкість, час прибуття на переробне підприємство тощо). Кращою практикою є також використання автоматизованих молочних цистерн із автоматичною системою охолодження та контролю температури молока на рівні оптимальної. Кращою практикою виробничого контролю є використання автоматизованих систем відбору зразків із молочного потоку операторами транспортування молока.