

今月の技術対策 (畜産編)

留萌農業改良普及センター

TEL: 0164-62-1779 FAX: 62-2474

E-mail: rumoi.nakanoukai1@pref.hokkaido.lg.jp

その他情報も
HPで公開中!

衛生的乳質改善 その⑩

～ 生菌数対策：バルククーラーの日常管理 ～

旬検査の生菌数0.1万/ml以上が続く場合、洗浄のトラブルが考えられます。衛生的に搾った生乳の細菌を増やさないため、貯蔵温度と日頃の管理に気を付けましょう。

表1 バルククーラーの冷却能力基準

初回 投入時	1時間後	約 38℃→10℃
	2時間後	設定温度 (約4℃)
2回目 追加時		10℃以上に上昇 しない

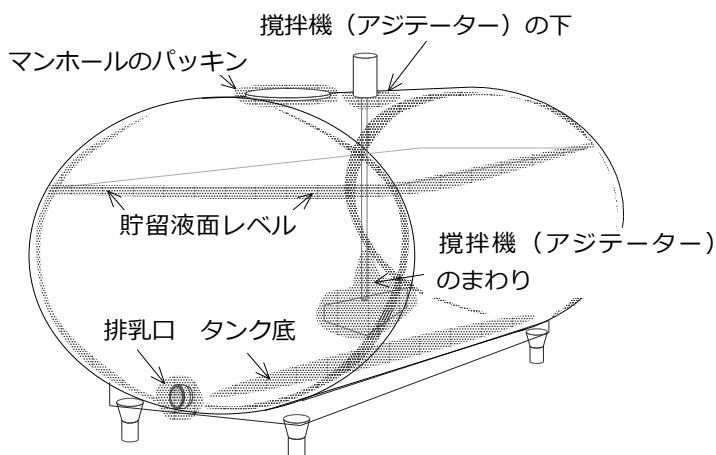


図1 汚れの残る場所 バルククーラー

○洗浄のポイント

- ・ 洗浄管理・・・生乳出荷後は、直ちに温水を使って洗い流し、汚れの残りやすい場所を目視で点検し、必要に応じて手洗浄する(図1)
- ・ 洗剤濃度・・・洗剤はメーカーの指定濃度を守り、供給ホースの損傷や漏れに注意する
- ・ 洗浄温度・・・洗浄終了後の排水温度が40℃以上になるように洗浄開始温度を60～80℃を目安に設定する。温度が低いと脂肪分の再付着の原因になる

○日常管理のポイント

- ・ 冷凍機の熱放射ファンに、ほこりが付かないように定期的に清掃する
- ・ 定期点検(年1回程度)を実施し、異常箇所は必ず修理する
- ・ 冷凍機の上や周辺を物置場にせず、洗濯物を干さないようにする
- ・ 生乳処理室は牛舎との隔離をしっかりと行い、ほこりや動物などの侵入を防ぐ

安心・安全な良質乳生産に努めましょう