

u kom se prodaje veći dio proizvoda iz mljekare, tako da zasad plasman ne stvara nikakav problem.

Građani su vrlo radosno pozdravili otvaranje mljekare i mliječnog restorana, jer je grad Senj, u kojem ima znatan broj radnika i službenika, dosad bio veoma slabo opskrbljen mlijekom i mliječnim proizvodima.

Slavko Bikić, Županja

Tvornica mliječnog praška »Pionir«

PRANJE KANTA I UREĐAJA U TMP »PIONIR« ŽUPANJA

Pranje kanta i uređaja u mljekari jedan je od važnih zadataka, koji se mora svaki dan obaviti. Ako to stručno i savjesno radimo, spriječit ćemo razne pogreške koje se pojavljuju kod gotovih mliječnih proizvoda. Naime, mlijeko se onečišćuje od loše opranih kanta raznim nepoželjnim gljivicama i poprima neugodne mirise i okuse. U mlijeko prelaze tvari, koje se u kantama i uređajima raspadaju, pa ih treba pranjem ukloniti.

U prvom redu najveća se pažnja obraća čistoći kanta. Prije nego ih puštamo u stroj za pranje, peremo ih izvana četkom u blagoj otopini sode kod temperature 35—40°C. Laboratorij kontrolira koncentraciju otopine za pranje, a kad izlaze iz stroja, njihovu bakteriološku čistoću.

Isto tako pazimo na čistoću tenkova. Pošto ih ispraznimo, isplahnjujemo ih toplom vodom od 40°C, da uklonimo ostatke pjene. Svu armaturu (kod ulaza i izlaza) rastavljamo i peremo. Osoba, koja ulazi u tenk, dobiva posebnu odjeću i obuću, i pere ga otopinom lužine služeći se četkom. Nakon toga isplahnjuje ga toplom vodom, da se ukloni sloj lužine, kojom ga je prao. Potom tenk steriliziramo i zračimo. Otopinu za pranje tenka u laboratoriju kontroliramo, da ne bi došlo do taloga, jer nam je voda tvrda, a i zbog toga, da radnik može prati, a da ne ošteti kožu na rukama.

Ujedno ću navesti kako peremo bučalicu.

Nakon završenog rada bučalicu isplahnjujemo toplom vodom, da uklonimo ostatke maslaca. Mjesta, gdje se nečistoća najčešće zadržava, ribamo četkom. Da uklonimo mast, koja se razmaže po drvetu, ulijemo vruću vodu i bučalicu stavimo u brzi hod; potom otvorimo ventile, da izađe voda s nečistoćom. Kada sva voda izađe, poprskamo unutrašnjost bučalice jako vrelom vodom, a ventile ostavimo otvorene, da voda može i dalje izlaziti. Kada se voda iz bučalice dobro iscijedi, bučalicu okrenemo otvorom prema gore i ostavimo je neko vrijeme da izađe para i da se osuši. Pošto se bučalica osuši, okrenemo je s otvorom prema dolje tako, da se ne onečisti. Barem jednom u tjednu bučalicu dezinficiramo kipućom vodom, koju grijemo parom. Prije same upotrebe bučalice isplahnjujemo je vodom od temperature, koja odgovara temperaturi bučkanja u stanovitoj godišnjoj dobi.

Ovdje sam naveo samo jedan dio svakidašnjeg posla oko čišćenja opreme i uređaja u mljekari, koji se obavlja u Tvornici mliječnog praška »Pionir« Županja.