

## Rukovanje mlijekom nakon muže

Mlijeko je podložno razvoju bakterija, i lako upija i zadržava strane mirise iz štale i okoline. Iz pomenutih razloga potrebno ga je odmah nakon muže iznijeti iz štale po mogućnosti u posebne prostorije. Takve prostorije su kod nas obično u sklopu štale što nije preporučljivo. Ukoliko štala nema posebne prostorije za čuvanje mlijeka, potrebno ih je dograditi ili postojeći prostor racionalno iskoristiti, odvojiti jednu manju prostoriju za postupke sa mlijekom nakon muže.

Tek pomuženo mlijeko ima temperaturu 36-37°C. Ova temperatura je pogodna za razvoj mikroorganizama što dovodi do bržeg kvarenja mlijeka. Bez obzira koliko se vodilo računa o higijeni prilikom muže, mlijeko mora sadržavati određeni broj mikroorganizama. Hlađenjem mlijeka u što kraćem vremenu poslije muže sprečavamo dalji razvoj bakterija. Mlijeko se treba najkasnije 2 sata nakon muže ohladiti do +4°C.



Tamo gdje se muža obavlja mehanizovano, mlijeko ide sistemom cijevi u laktofriz i manja je mogućnost zagađenja mlijeka. Nakon što je mlijeko pomuženo, potrebno ga je što prije prenijeti u posebnu prostoriju gdje se cijedi i mjeri, a zatim i hladi. Cijeđenje se obavlja kroz cjediljke preko kojih se stavljaju čiste gaze. Bez obzira da li se muža obavlja ručno ili mašinski neophodno je obratiti pažnju na postupke sa mlijekom. Nakon muže mlijeko se mjeri mlijekomjerom ili direktno u laktofrizu zatim ide na hlađenje. Tamo gdje ne postoje rashladni uređaji, hlađenje vodom je najjeftiniji način hlađenja. U tu svrhu mogu poslužiti korita, bazeni ili slične

posude u koje se uranjaju kante sa mlijekom, po mogućnosti da voda teče oko posude sa mlijekom dok se ne ohladi. Hlađenje je efikasnije ukoliko se mlijeko povremeno promiješa. Hlađenje mlijeka može se uraditi i snijegom ili ledom na isti način kao sa vodom. Mlijeko rashlađeno na vrijeme u periodu najkasnije dva sata nakon muže manje je podložno razvoju bakterija.

Proizvođači mogu proizvesti kvalitetno mlijeko ako se pridržavaju osnovnih uputa:

- Održavaju higijenu objekta, krava i farmera u postupku sa mlijekom
- Vode računa o higijeni muže i pravilnom održavanju muzne opreme
- Ohlade mlijeko nakon muže najkasnije 2 sata nakon muže do +4 °C do transporta
- Ukoliko se muža odvija mašinski, održavati aparat i držati se uputa proizvođača <sup>1</sup>



Partnerovi klijenti, koji koriste kredit za stočarstvo i koji se bave proizvodnjom mlijeka, sira, jogurta i ostalih mliječnih proizvoda, dobijaju besplatnu savjetodavnu pomoć od strane našeg tehničkog saradnika za

<sup>1</sup> Federalni zavod za poljoprivredu Muža i primarni postupak sa mlijekom  
Sabahudin Tahmaz dipl. Ing. polj.  
Samir čamdžija dipl. ing. polj.  
Elma Šabotić dipl. ing. polj.  
Edin Hadžić dipl. ing. teh.  
Midhat Glavić: Dobra poljoprivredna praksa

poljoprivredu. Strogom primjenom standarda i propisa iz oblasti stočarstva i proizvodnje mlijeka, naši klijenti postaju konkurentni na tržištu, stvarajući uslove za plasman svojih proizvoda na zahtjevno tržište Evropske unije.