

Bilag

STATENS FORSØGSMEJERI

Hillerød, den 16. oktober 1952

De danske Mejeriforeningers Fællesorganisation, Aarhus.

Som svar på Deres forespørgsel om mejeritekniske vanskeligheder ved vallens højpasteurisering må følgende forhold tages i betragtning:

Ved ostemælkens varmebehandling søger man at undgå en denaturering af mælkens albumin, idet en efterfølgende fældning af ostestoffet med løbe da vil bevirke, at det denaturerede albumin udfældes og således kommer med i osten, hvilket er uheldigt af konsistens- og smagsmæssige hensyn. For at undgå den omtalte denaturering, der er en tids-temperaturmæssig bestemt foreteelse, kan man ikke opvarme mælken højere end til ca. 72° i 15—20 sekunder, altså kun lidt højere end den almindeligt anvendte temperaturtid grænse for pasteurisering af ostemælk.

For at udvinde det i vallen værende smørfedt foretages så godt som altid en skumning af vallen direkte efter dennes bortledning fra ostekarret. Skummer man vallen uden at have temperaturen over ostemælkens pasteuriseringstemperatur, har man ingen gene af valleæggehvideofferne, men hvis vallen skal højpasteuriseres i pladepasteuren, vil albuminet denatureres og for en del udfældes på de flader, som vallen kommer i berøring med under og efter pasteuriseringen.

Er pladepasteuren indrettet til skummetmælkspasteurisering, vil de ovennævnte flader bestå af pladerne i apparatets pasteur, regenerativ og køleafdeling, rørforbindelser til vallebeholderen samt selve vallebeholderen. Ved apparaturets rensning må man så sørge for at få fjernet denne belægning på fladerne, og det vil i de fleste tilfælde kunne klares ved at øge mængden af anvendt rensmiddel.

Er pladeapparatet derimod indrettet til sødmælkspasteurisering, må centrifugen udskydes af systemet i tilfælde af højpasteurisering af valle, da centrifugekuglen ellers hurtigt vil blive tilstoppet af udfældet albumin. For under disse forhold at kunne gennemføre opvarmning af valle til høj temperatur og tilligemed skumme vallen må man bygge apparatet om til skummetmælkspasteurisering, hvilket kræver anskaffelse af ekstra sødmælkspumpe (pumper) og forandring af pladerne i apparatet. Man kan dog også klare spørgsmålet ved at anskaffe en opsamlingsbeholder for valle fra osteriet, lede vallen fra denne beholder til centrifugen og herfra igen til pasteurens pumpe. Den sidste mulighed svarer altså til, at man anvender den forhåndenværende sødmælkspasteur som skummetmælkspasteur. Begge de anførte forandringer er ret bekostelige, og da langt den største del af de i øjeblikket opstillede pasteuriseringsapparater arbejder som sødmælkspasteurer, vil det for det samlede mejeribrug være en bekostelig sag.

Med højagtelse.

(sign.) **Harald Jensen.**
