



## ФИЛЬТР ДЛЯ МОЛОКА

*Евгений Верхоломов  
Директор ООО «Гера»*

**Фильтр производства ООО «Гера» не только эффективно (на 98%) очищает молоко от механической грязи, уменьшая его бакобсеменность, кислотность и повышая, таким образом, термостойкость, но и существенно (на 50–60%) снижает количество соматических клеток.**

Сегодня для очистки молока на фермах используют различные текстильные и нетканые материалы: полиэфирные, полипропиленовые, хлопчатобумажные, фланелевые, «вафельные». Такие фильтры работают по принципу сита, в котором фильтрующая способность определяется диаметром отверстия. Однако все перечисленные материалы не обеспечивают качественной очистки молока в соответствии с требованиями ГОСТа.

Использование на доильных установках для очистки молока от различных загрязнений нетканых фильтрующих элементов, изготовленных иглопробивным способом, с односторонним подплавлением поверхности и термостабилизацией, конечно же, улучшает качество молочного сырья. Но, если такой фильтр засоряется и его отверстия забиваются, под давлением через них проталкиваются внутрь более пластичные частицы грязи, что и становится основной причиной размножения патогенных бактерий в молоке. Поэтому все существующие фильтры можно использовать лишь для грубой очистки продукции.

Воронежской компании «Гера» удалось создать принципиально новый фильтр для тонкой очистки молока. Он беспрепятственно пропускает большие жировые шарики (20–25 мкн), а мелкие частицы грязи (10 мкн) задерживает внутри фильтрующего элемента. Изобретение запатентовано как устройство фильтрации пищевых жидкостей, преимущественно молока.

Фильтр тонкой очистки изготавливается из экологически чистого и разрешенного к применению

в пищевой промышленности сертифицированного полипропилена методом экструзионного напыления, что позволяет сделать фильтрующий элемент гораздо большего объема. Внутри этого элемента полимерные нити уложены в определенном порядке и образуют огромное количество проводящих каналов, пространство которых заполнено ворсинками.

Когда молоко под давлением попадает в фильтр (максимальное рабочее давление при перекатке через фильтрующий элемент – до 25 атмосфер), массивные жировые шарики без труда раздвигают ворсинки и легко следуют по каналам, а более легкие частички грязи застревают в них.

Конструктивно фильтр состоит из корпуса, сделанного из нержавеющей стали, что гарантирует долгий срок эксплуатации, и помещенного в нем сменного цилиндрического фильтрующего элемента. Его картридж рассчитан на очистку от 2 до 100 тонн парного молока (в зависимости от загрязненности). При фильтрации охлажденного молока эти показатели снижаются на 25%. Это связано с тем, что по мере остывания частички грязи растворяются в молоке, и тогда ни один фильтр не сможет их задержать.

Фильтр производства ООО «Гера» не только эффективно (на 98%) очищает молоко от механической грязи, уменьшая его бакобсеменность, кислотность и повышая, таким образом, термостойкость, но и существенно (на 50–60%) снижает количество соматических клеток, удаляя гнойно-кровяные продукты мастита.

Если фильтрующий элемент рассчитан в среднем на 5–6 т мо-

лока средней загрязненности, с учетом его стоимости на фильтрацию 1 кг затрачивается 1–2 коп., при этом полученная дополнительная прибыль от разницы между первым и высшим сортом составляет в среднем 1 руб.

Фильтры тонкой очистки молока производства ООО «Гера» универсальны, просты в использовании и обслуживании. Их можно вмонтировать на любом участке технологической цепи производства молока, но – если есть насос. Фильтр устанавливается в разрез шланга после насоса перед охладителем. Для применения фильтра не требуется специально обученный персонал: с этой задачей справится любой работник.

Сейчас фильтры для тонкой очистки молока производства ООО «Гера» используются более 2 тыс. российских молочных заводов и хозяйств – от мелких до самых крупных. С 2007 г. клиентами «Геры» стали также предприятия в Белоруссии, на Украине, в Молдове. В 2010 году компания начала поставлять фильтры тонкой очистки молока в Индию. Словом, растет число тех, кто убедился: фильтры тонкой очистки молока от ООО «Гера» повышают сортность, увеличивают срок хранения молока и, соответственно, прибыль хозяйства.

**ООО «Гера»**  
394070, Воронеж,  
ул. Берг реки Дон, д. 26  
8-800-2000-338  
**(ЗВОНОК БЕСПЛАТНЫЙ)**  
тел/факс (473)226-08-89;  
(473)234-55-54; (473)234-53-72.  
[www.uvmilk.ru](http://www.uvmilk.ru)  
[uvmilk@yandex.ru](mailto:uvmilk@yandex.ru)