

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.

Чистое молоко - ЧИСТАЯ ПРИБЫЛЬ

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

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 про-



очистки молока. Он беспрепятственно пропускает большие жировые шарики (20–25

мышленно-сти сертифицированного полипропилена методом экструзионного напыления, что позволяет сделать филь-



трующий 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 перекачке 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 моло-

ко от механической грязи, уменьшая его бакобсеменность, кислотность и повышая, таким образом, термостокость, 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 молока 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» используют 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.

*Евгений Верхоломов
Директор ООО «Гера»*



ООО «Гера» 394070, Воронеж, ул. Берег 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
uvmilk@yandex.ru