

European Excellence in Dairy Learning

Wyjazd studyjny/Ćwiczenia terenowe

POLMLEK – Zakład Mleczarski w Lidzbarku Warmińskim

(nazwa zakładu, miejscowość)

w dniu 24 października 2023 r.

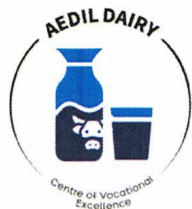
CEL: Pozyskanie przez studentów praktycznej wiedzy z zakresu systemu zbioru i transportu mleka surowego oraz działalności akredytowanego laboratorium oceny jakości surowca. Zdobywanie pragmatycznego poglądu dotyczącego nowoczesnych oraz innowacyjnych rozwiązań technologicznych aplikowanych w branży mleczarskiej, zapewniających wysoką jakość produktów i bezpieczeństwo zdrowotne konsumentów.

PROGRAM:

1. Ogólna prezentacja GRUPY POLMLEK wraz ze strategią największej w kraju prywatnej firmy w sektorze przetwórstwa mleka oraz szczegółowa charakterystyka działalności i profilu produkcji Zakładu Mleczarskiego w Lidzbarku Warmińskim.
2. Charakterystyka bazy surowcowej zakładu oraz systemu zbioru i transportu mleka surowego (zasięg, liczba dostawców, system zwózki), jak również procedur przyjęcia surowca realizowanych w ZM w Lidzbarku Warmińskim oraz obserwacja tych działań w praktyce.
3. Omówienie i zaprezentowanie funkcjonowania akredytowanego laboratorium oceny jakości mleka surowego (omówienie procedur badawczych, metod analitycznych, instrumentalnych aparatów wykorzystywanych w szybkiej diagnostyce jakości mleka).
4. Charakterystyka działu odbioru mleka oraz aparatuwni – omówienie i obserwacja pracy maszyn i urządzeń w tych działach (m.in. wirówka oczyszczająco-odtłuszczająca; separator bakterii – baktofugator; wymienniki ciepła – płytowe, rurowe; urządzenia do normalizacji mleka w przepływie – standomat; homogenizator; zbiorniki magazynowe – tankosilosy; pompy, oprzyrządowanie linii procesowych – urządzenia pomiarowe).
5. Charakterystyka procesów technologicznych i wyposażenia oraz obserwacja obiektów poszczególnych działów produkcyjnych, w tym serowni, topialni serów, proszkowni mleka oraz proszkowni koncentratu białek serwatkowych (WPC) i laktozy.

Potwierdzenie instytucji przyjmującej (pieczętka, podpis)





European Excellence in Dairy Learning

SPRAWOZDANIE

z wyjazdu studyjnego/ćwiczeń terenowych do

POLMLEK – Zakład Mleczarski w Lidzbarku Warmińskim

(nazwa zakładu, miejscowość)

w dniu 24 października 2023 r.

Studenci 3. roku SS, I stopnia kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka kształceni w zakresie – technologii mleczarskiej oraz studenci 1. roku SS, II stopnia kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka, w ramach przedmiotów PODSTAWY PRODUKCJI I OCENY MLEKA oraz TECHNOLOGIA MLEKA NAPOJÓW I KONCENTRATÓW, odbyli zajęcia terenowe w Zakładzie Mleczarskim w Lidzbarku Warmińskim, należącym do GRUPY POLMLEK.

Celem tej wizyty studyjnej było pozyskanie przez studentów praktycznej wiedzy z zakresu systemu zbioru i transportu mleka surowego oraz procedur jego odbioru w zakładzie, w tym funkcjonowania akredytowanego laboratorium oceny jakości surowca. Zdobycie pragmatycznego poglądu dotyczącego nowoczesnych oraz innowacyjnych rozwiązań techniczno-technologicznych aplikowanych w branży mleczarskiej, zapewniających wysoką jakość produktów i bezpieczeństwo zdrowotne konsumentów.

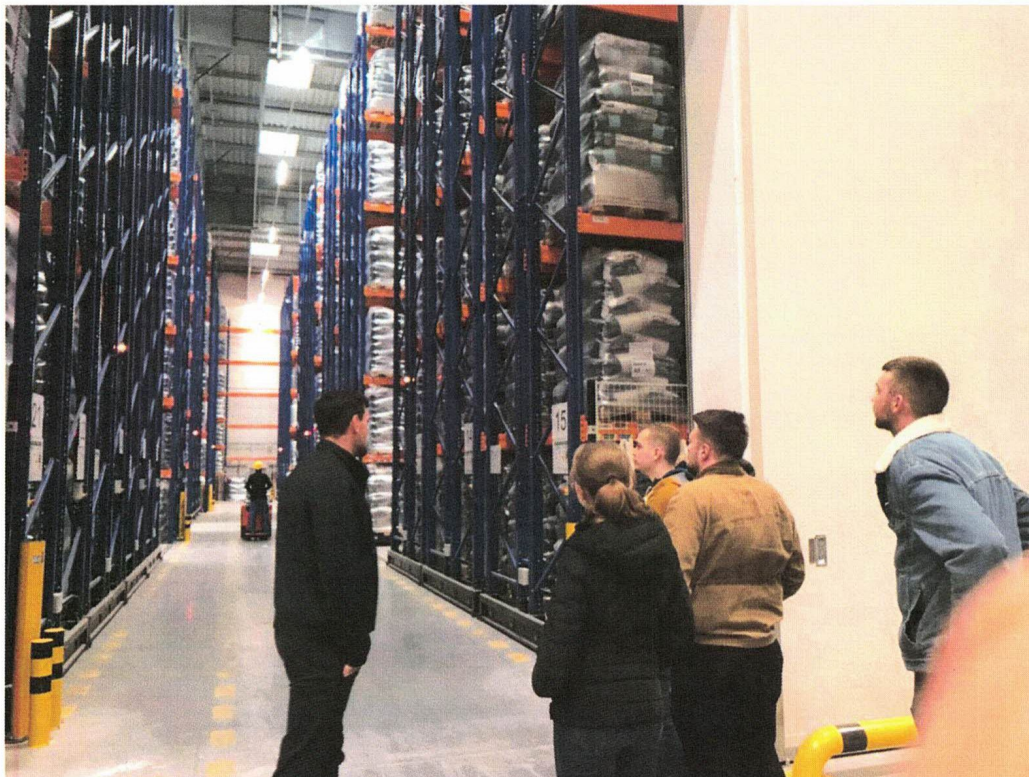
Po wstępnej części prelekcyjnej przeprowadzonej przez Pana Marcina Witulskiego, Prezesa Zakładu Mleczarskiego w Lidzbarku Warmińskim, na której zapoznano studentów z organizacją i strategią Grupy Polmlek (17 zakładów produkcyjnych), największej w kraju prywatnej firmy mleczarskiej ze stuprocentowym polskim kapitałem oraz scharakteryzowaniu profilu produkcji odwiedzanego zakładu, studenci udali się do obiektów zakładowych, tj. laboratorium oceny mleka surowego oraz działów produkcyjnych, w których realizowane są poszczególne procesy technologiczne, w których oprowadzani byli przez kierowników działów.

W laboratorium oceny surowca zapoznali się z procedurami badawczymi (m.in. pobierania próbek do badań) oraz metodami analitycznymi stosowanymi w ocenie jakości mleka podczas jego odbioru w zakładzie oraz z wymogami oceny mleka pod kątem jego rozliczenia się z dostawcami (rolnikami) w świetle wymogą rozporządzenia PE i Rady WE Nr 853/2004.

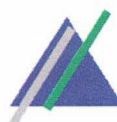




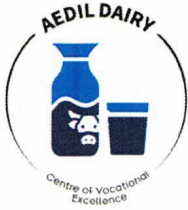
European Excellence in Dairy Learning



AEDIL

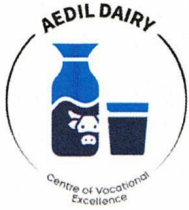


Co-funded by
the European Union

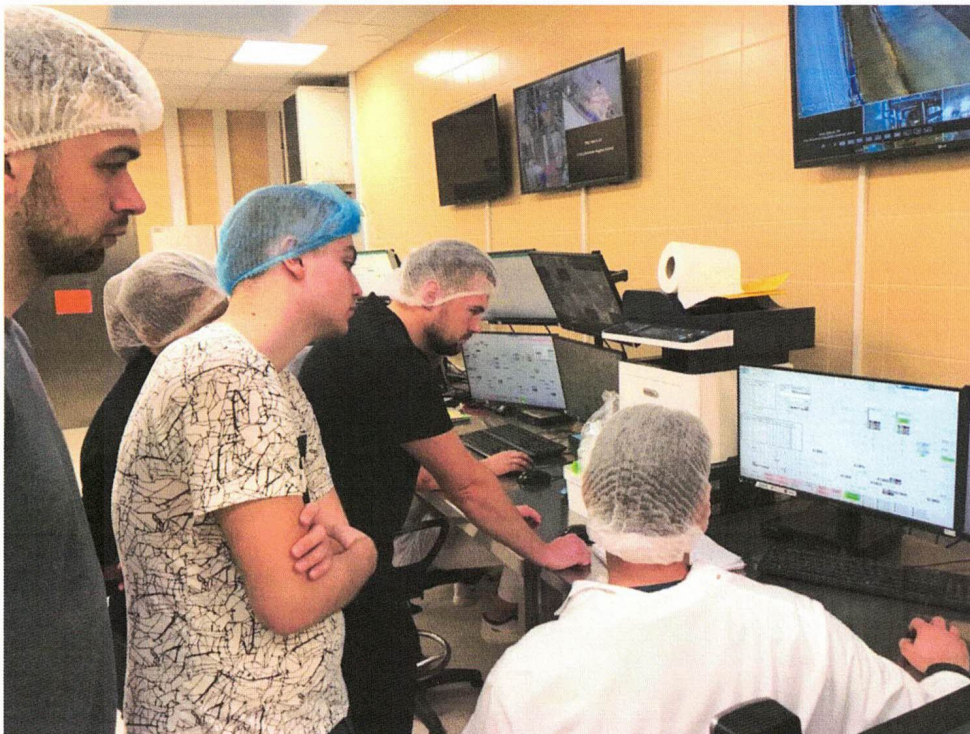


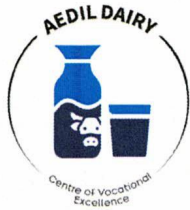
European Excellence in Dairy Learning



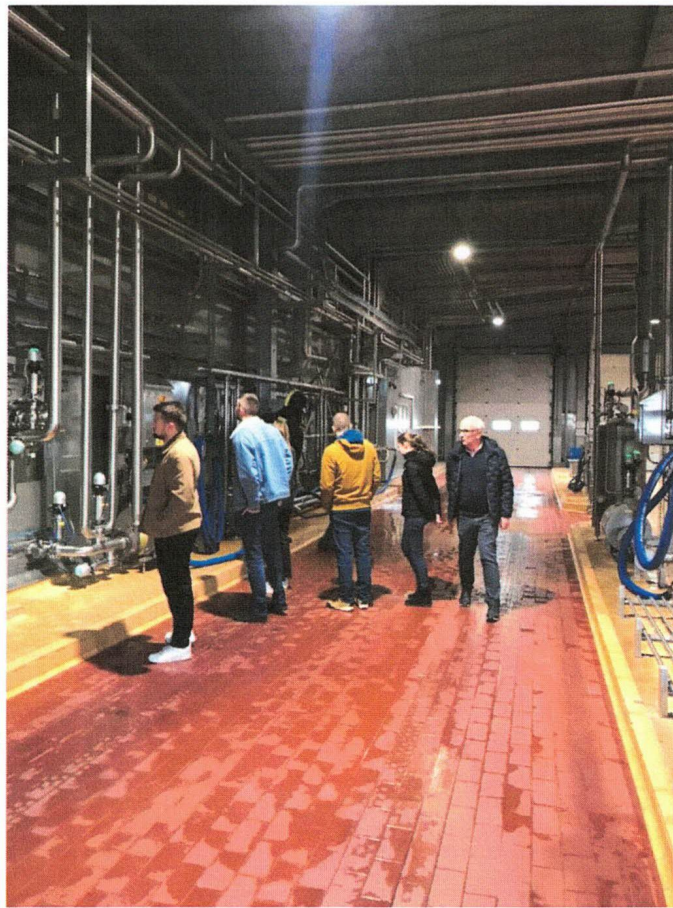


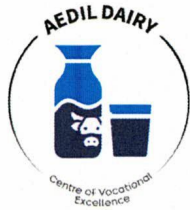
European Excellence in Dairy Learning





European Excellence in Dairy Learning





European Excellence in Dairy Learning

Studenci mieli możliwość obserwacji pracy aparatów instrumentalnych – MILOSCAN, FOSSOMATIC, BACTOSCAN, KRIOSKOP – oraz testów weryfikujących obecność/nieobecność antybiotyków i substancji hamujących, wykorzystywanych w szybkiej diagnostyce jakości mleka.

W dziale odbioru mleka przedstawiono charakterystykę bazy surowcowej zakładu oraz systemu zbioru i transportu mleka surowego, jak również omówiono procedurę przyjęcia surowca w ZM w Lidzbarku Warmińskim. Studenci zostali zapoznani z wyposażeniem technicznym działu odbioru oraz mieli możliwość obserwacji rozładunku mleka z cysterny, jak również mycia samochodu przed kolejnym wyjazdem w trasę.

Grupa studentów podczas wizyty w poszczególnych działach produkcyjnych, w tym aparatuwni, serowni, topialni serów, proszkowni mleka oraz proszkowni koncentratu białek serwatkowych (WPC) oraz sproszkowanej laktozy, jak również laboratoriach gotowych produktów, przypisanych indywidualnie do każdego działu produkcji, miała możliwość szczegółowej obserwacji ich funkcjonowania podczas realizacji procesów technologicznych. Podczas wizyty omówiono i jednocześnie zaprezentowano wyposażenie techniczne – urządzenia i maszyny, jak również przeanalizowano przebieg procesów technologicznych, z wyodrębnieniem ich operacji jednostkowych.

Istotnym elementem tej wizyty, jak podkreślili sami studenci, było zweryfikowanie posiadanej dotychczasowej wiedzy z praktyką przemysłową oraz uświadomienie im przez oprowadzających konieczności ciągłego uzupełniania wiedzy oraz doskonalenia umiejętności, celem dostosowywania się do zmieniających wymogów oraz szybkiego postępu techniczno-technologicznego.

Potwierdzenie Nauczyciela Akademickiego

Dr inż. Maria Czerniewicz

AEDIL



Co-funded by
the European Union