

European Excellence in Dairy Learning

SPRAWOZDANIE

z wyjazdu studyjnego/ćwiczeń terenowych

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Maluta w Nowym Dworze Gdańskim

.....
(nazwa zakładu, miejscowość)

w dniu 11 stycznia 2024 roku

Podczas zajęć zrealizowanych w Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej Maluta w Nowym Dworze Gdańskim. Zapoznano nas z historią i obecną działalnością zakładu z uwzględnieniem aspektów obejmujących logistykę, produkcję, higienę ze szczególnym podkreśleniem Bezpieczeństwa żywności. Przedstawiono wszystkie etapy linii technologicznych produkcji napojów fermentowanych, masła, serów twarogowych i serów podpuszczkowych poczynając od przyjęcia surowca, poprzez aparaturę i działy produkcyjne poszczególnych produktów mleczarskich. Wyszczególniono temat kontroli cech jakościowych na poszczególnych etapach produkcji z wskazaniem krytycznych punktów kontroli i przedstawiono działalność kolejnych laboratoriów zaangażowanych w ocenę surowca i ocenę produktu podczas procesu produkcyjnego. Wskazano wszystkie działania i procesy, które odpowiadają za prawidłowość przebiegu produkcji i jakość gotowego produktu. Zakład posiada swój własny transport – autocysterny przeznaczone do przewozu surowca. Mleko jest wirowane (standaryzacja tłuszczu, pozyskanie śmietanki i mleka odtuszczonego), pasteryzowane, magazynowane w warunkach chłodniczych, baktofugowane i repasteryzowane. Śmietanka otrzymana w wyniku wirowania, poddana pasteryzacji w wysokiej temperaturze przez kilka minut, po dojrzeniu fizycznym kierowana jest do produkcji masła metodą periodyczną. Mleko o określonej zawartości tłuszczu kierowane jest do produkcji serów i twarogów. Maślanka i serwatka są zagęszczane przy zastosowaniu odwróconej osmozy i przewożone do innych zakładów przetwórczych. Napoje fermentowane produkowane w zakładzie metodą termostatową. Występują w szerokim asortymencie. Są to jogurt naturalny, jogurt naturalny śmietankowy, jogurt naturalny bez laktozy, jogurt naturalny bez laktozy, jogurt naturalny bałkański, jogurt naturalny wysokobiałkowy bez laktozy, jogurt naturalny pełnomleczny bez laktozy. Zakład

AEDIL



Co-funded by
the European Union



European Excellence in Dairy Learning

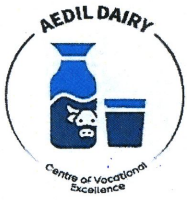
produkuje twarogi mielone, serki homogenizowane naturalne i smakowe, w tym również bezlaktozowe oraz Solan ser sałatkowy typu bałkańskiego dojrzewający w zalewie słonej serwatki, a spośród serów dojrzewających należy wyróżnić ser cagliata, gouda z Maluty, morski, edamski, podlaski, tylżycki, nowodworski, Moja Gouda, gouda wędzona, masedamer, tykociński.

W Zakładzie Maluta funkcjonuje system analizy zagrożeń i krytycznego punktu kontrolnego (HACCP). W zakładzie widoczne były oznaczenia krytycznych punktów kontrolnych (CCP) i sposoby ich monitorowania i rejestracji danych (np. CCP związany z oznaczeniem substancji hamujących w mleku surowym). Zaobserwowano również, że zakład ma nadmuch czystego, sterylnego powietrza poprzez filtry workowe, które w strefie podwyższonego ryzyka zapewniały minimalne nadciśnienie i uniemożliwiały dostanie się „brudnego” powietrza z zewnątrz.

Podsumowanie

Poczynione obserwacje, zdobytą wiedzę i umiejętności podczas zajęć w Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej Maluta w Nowym Dworze Gdańskim studenci będą mogli wykorzystywać w przyszłej pracy zawodowej zgodnie z kierunkiem. Po wizycie w Zakładzie studenci podkreślali wysoki poziom higieny, brak krzyżujących się dróg personelu z różnych działów i stref ryzyka.





European Excellence in Dairy Learning

