

GRUP 3112: SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ

1- PASTÖRİZE SÜT-KISA ÖMÜRLÜ SÜT

1994/36-1

(NACE GRUP :10.51 Süthane işletmeciliği ve peynir imalatı)

Onay Tarihi: Birlik Yönetim Kurulunun 1994 tarihli ve 36 sayılı kararı ile kabul edilmiştir.

Çiğ sütün pastörize edilmesinde, işlem aşamaları (proses) ve bu aşamalarda kullanılan makina ve tesisat aşağıda sıra ile gösterilmiştir:

İşlem aşamaları	Aşamalarda kullanılan makine ve tesisat
1- Çiğ sütün soğutulması	Plakalı soğutucular
2- Çiğ sütün depolanması	Tanklar (paslanmaz çelik)
3- Çiğ sütün temizlenmesi standardizasyonu	Separatör, filtreler vb.
4- Çiğ sütün homojenizasyonu	Homojenizatör
5- Çiğ sütün pastörizasyonu	Pastörizatörler
6- Pastörize sütün soğutulması	Plakalı soğutucular
7- Pastörize sütün depolanması	Tanklar (paslanmaz çelik)
8- Pastörize sütün ambalaja doldurulması	Şişe veya karton kutu dolum
9- Şişelenmiş, kutulanmış pastörize sütün dış ambalajının yapılması	Kasalama, Kolileme ve Paketleme Makinaları
10-Soğuk depolama	Soğuk muhafaza odaları

Kapasite Tespiti:

Homojenizatör ve pastörizatörlerin lt/sa olarak katalog veya prospektüs değerleri alınır. Plakalı pastörizatörlerde, süt genel olarak 72-85 °C'de 15-20 saniye tutulur. Kapasite lt/sa üzerine verilir.

Beç (kesikli) sistem pastörizatörlerde süt genel olarak 65 °C'de 30 dakika tutulur ve sütün 5 °C'ye soğutulması aynı sistemle yapılıyorsa 15-20 dakika soğutma süreci hesaplanır.

Yaklaşık olarak beç sistemi pastörizasyonda doldurma, pastörizasyon-soğutma, boşaltma süresi 1,5 saat olarak kabul edilir.

Pastörize sütün dolumunda şişe kullanılıyorsa, şişe yıkama makinesinin bulunması gerekir. Dolum ve şişe yıkamada kronometraj yapılarak saatlik kapasite hesaplanır.

Darboğaz araştırması homojenizatör, pastörizatör, dolum makinaları ve şişeli dolumda şişe yıkama makinalarının saatlik kapasiteleri nazara alınarak yapılır. Lt/sa olarak bulunan kapasite;

$$K = \text{lt/sa} \times 8 \times 300 \times 0,85 = \text{lt/yıl}$$

olarak çiğ süt ve aynı miktar pastörize süt karşılığını verir.