

Припрема на вимето пред молзење

Цел

1. Да се намали вкупниот број на бактерии на вимето

Со миеење и бришење на боските, се намалува бројот на микроорганизми пред да се стават цуцлите. Ова е најважната постапка за намалување бројот на микроорганизми во млекото и намалување на бројот на маститиси.

2. Стимулирање на вимето за побрзо измолзување

Со обична масажа се стимулира молзењето и се скратува времето на мозење.

Чистење на целата површина на боската, со посебно внимание на највалканите делови:

- Не треба да се мије целото виме, потребно е само боските.
- 15 до 20 секунди се неопходни за миеење на боските и истовремено да се активира рефлексот за излучување на млекото.
- Иако на прв поглед боските ви изгледаат чисти, задолжително треба да се измијат, бидејќи без тоа се зголемува ризикот на загадувањето со бактерии и спори, а со тоа и ризик од маститис.
- Бришењето на вимето треба секогаш да биде со засебна крпа или хартиен бришач, за да се спречи пренос на бактериите, од крава на крава, за време на молзењето.

Општин услови

Метод со засебна крпа

1 Пред молзење

- Се подготвуваат две кофи.
- Една за чиста вода со средство за миеење и чисти крпи.
- Втора за валкани крпи.



2 За време на молзењето

- Да се користи засебна крпа за секоја крава.
- Чистете ги боските со едната страна на крпата.
- Исцедете ја крпата.
- Избришете ги боските со другата страна на крпата. Ако боските се сеуште водени, добришете ги со хартиена крпа дополнително.

***Пред молзењето ставете ги крпите во дезинфициенс за таква намена.**

3 После молзењето

- Исперете ги крпите рачно или со машина.



Спречување на контаминација од крава на крава

- За да се спречи контаминација од крава на крава треба да се следат следните препораки:
- Да се направи распоред на молзењето, со што заболените крави ќе се молзат последни.
 - Се користи посебен сет на цуцли за проблематичните крави.
 - Дезинфекција на цуцлите со раствор од хидроген пероксид или пероцетна киселина.

Дезинфекција на цуцлите за времето на молзењето

За време на молзењето, после измолзувањето на крава со скриен маститис или поголем број на соматски клетки, цуцлите целосно се потопуваат во кофа со дезинфекционо средство. Потоа се плакнат со вода и се продолжува молзењето. Не треба да се користи сода или кисело средство, за да не дојде до иритација или оштетување на кожата на боските.

Хигиена на боските после молзењето

Прва цел е дезинфекција на отворот на боската за да се спречи влез на микроорганизмите во боската. Оваа е најважната мерка за спречување на инфекција на вимето. После молзењето, отворот на боската е отворен уште 30 минути до 1 час и тогаш настанува инфекцијата на вимето.

Две цели кои се надоградуваат:

Заштита на здравјето на боските: со добар третман на боските се зачувува кожата на боските па не доаѓа до инфекција, а и вимето полесно се измолзува.

Превениција од контаминација помеѓу молзењата од бактериите во шталата, и тоа особено во постари и повалкани штали, со користење на производи кои правата тенка заштита на површината на боската и штитат од продор на бактериите во млечниот канал.

Пост дипинг (намакнување)

После секое молзење треба да се измие садот во кој се потопуваат боските.



Факти за Лакталис

- Основана во 1933 година од Андре Бение во Лавал, низ три генерации Групацијата Лакталис остана верна на својата првична заложба за преработка на млеко.
- Денес е глобален лидер во млечната индустрија.
- Број еден производител на сирење во светот.
- Европски лидер во рамките на потрошувачката на млеко и на пазарите на путер и млечни намази.
- Располага со 250 производствени погони во 50 земји ширум светот.
- Вработува 80.000 луѓе во 94 земји ширум светот.
- Остварува годишен промет од 18,5 милијарди евра.
- Лакталис МК Млекарница станува дел од големото светско семејство Лакталис во 2007 година.
- Еден од главните двигатели на развојот на групацијата Лакталис се млекопроизводителите чија иднина е сигурна преку растот на Лакталис.
- Главните одговорности на одделот за сурово млеко во склоп на Лакталис е оптимизирање на рутите за собирање на млеко и обезбедување на врвен квалитет на сурово млеко кое е здраво и хранливо.
- Одделот за сурово млеко на Лакталис посветено работи кон едукација на млекопроизводителите за употреба на современи и проверени практики со цел добивање на повисок квалитет и количина на млеко.

