LACTALIS
MK MLEKARNICA

Советува!

Избирање на опрема за молзење (втор дел)

Роботи за молзење

ДИЗАЈН

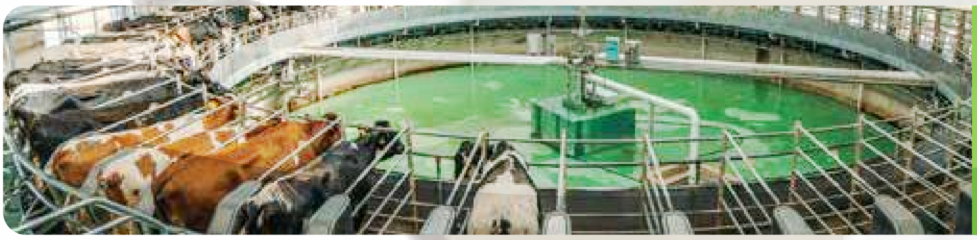
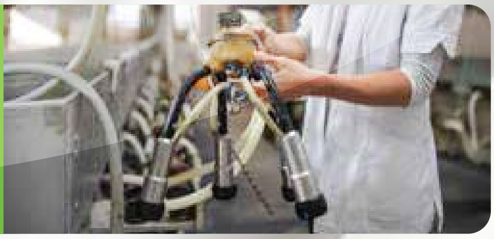
Производителите нудат два дизајни на роботи:

- **Робот за едно молзилиште:** Секое молзилиште е самостојно и има специјална роботска рака за молзење.
- **Робот за повеќе молзилишта:** Молзилиштата имаат заедничка роботска рака која се движи од едно молзилиште кон друго.

КАПАЦИТЕТ

Капацитетот за молзење на роботот зависи од:

- **Неговиот дизајн:** Под идентични услови, секоја роботска единица за молзење во едно молзилиште обезбедува еднаков капацитет. Наспроти тоа, капацитетот на заедничките единици се намалува пропорционално со бројот на молзилишта како резултат на употребата на заедничка рака (максимум 1 рака за 5 молзилишта).
- **Условите на употреба:** Ниво на производство и просечен проток на молзење, време и услови за пристап до роботот (во објект или на пасиште, селекција на кравите или не). Вкупниот волумен на млеко е поодредувачки од бројот на кравите.

Фактори што влијаат на вкупното време на молзење

ХИГИЕНА НА МОЛЗЕЊЕ, ЦЕЛОСНА ИЛИ ПОЕДНОСТАВЕНА?

Освен во посебни случаи, времето за молзење наведено во претходните табели вклучува и целосни хигиенски практики пред и по молзењето. Хигиената на молзење може да се поедностави само ако вимињата на кравите се одржуваат во чиста состојба. Потребна е здрава состојба во однос на инфекции на вимето и добра контрола на заразата со бутирски спори. Поедноставена хигиена значи намалување на времето за чистење на вимето пред молзење, како можно дополнение на стопирањето на дезинфекцијата на вимето по молзење.

Бидете внимателни, секоја техника што ја намалува хигиената на молзење е ризична во однос на здравјето и квалитетот на млекото. Затоа мора да се спроведе со голема претпазливост. Понекогаш може дури и да не е поволна, нпр. за производство на сурово млеко.
Сепак, поедноставувањето на хигиената може да влијае на времето на молзење (намалување од 10 до 15 % од вкупното време на молзење).

Лацталис МК Млекарница ДООЕЛ,
Индустриска бб, 7000 Битола, Северна Македонија

Влијание на две хигиенски техники врз вкупното време на молзење (стадо од 60 - крави кои произведуваат 480000 кг млеко годишно – 12 единици по молзење)

Хигиенска техника	Индивидуални крпи	Суво бришење со хартија
Време за подготовка	30 секунди/крава	10 секунди/крава
Вкупно време на молзење	1ч. 15м.	1ч. 05м.
Заштеда на време во %	**-13%**	

БРОЈОТ НА ЕДИНИЦИ ЗА МОЛЗЕЊЕ Е ПОВАЖЕН ОД ВИДОТ НА СИСТЕМОТ ЗА МОЛЗЕЊЕ!

Со истата техника на молзење, услови на циркулација на кравите и работна рака, системот за молзење не влијае на вкупното време на молзење, туку бројот на единици за молзење. Молзилиштата имаат заедничка роботска рака која се движи од едно молзилиште кон друго.

Кравите молзени на час во зависност од молзниот систем и бројот на единици за молзење

Број на единици за молзење	„Рибина коска“*	Молзење помеѓу задните нозе*	Ротациски
20	75 - 95	80 - 100	80 - 959
24	85 - 115	90 - 120	90 - 110
32	100 - 140	105 - 150	110 - 150

* со двојна опрема

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.

Оддел за сурово млеко:
047 208 900 | 078 239 123

www.lactalismk.mk