

GRUP 3112: SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ

3- KREMA ÜRETİMİ:

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.

Pastörizasyonda olduğu gibi, işletmeye alınan süt, temizleme ve standardizasyonu müteakip seperatörden geçirilerek kreması alınır.

Ülkemiz sütlerinde ortalama yağ oranı % 3,25-3,60'tır. Bu oran büyük ve küçükbaş hayvan sütlerinin değişik mevsimlere göre belirlenmiş ve ağırlıklı ortalaması nazara alınarak seçilmiştir. Yağsız sütte yağ oranı ise % 0,1 olarak kabul edilmektedir. Buna göre 100 lt çiğ süttten alınacak krema miktarı aşağıdaki formülle hesaplanır:

(3,25-3,60)/Kremanın yağ oranı= 100 lt çiğ süttten alınan krema.

Örnek olarak; kremanın yağ oranı % 40 isteniyorsa;

100 lt süttten (3,6-0,1) / 0,40= 3,5/0,40= 8,75 kg krema alınır.

Çekilen krema pastörize edilecekse homojenizatörden geçirilir. Pastörize edilir ve doluma sevk edilir.

Çekilen krema uzun ömürlü olarak sterilize edilecekse, sterilizatör, homojenizatör, aseptik tank ve aseptik dolum (karton kutu) aşamalarını takip eder.

Kapasite Tespiti:

Krema seperatörünün lt/saat işlediği süt miktarı tespit edilerek formüle göre elde edilen krema miktarı saptanır. Kremanın pastörize veya sterilize edilmesine göre; kullanılan homojenizatör, pastörizatör, sterilizatörlerin ve dolum makinalarının diğer ürünlerle kullanılma süreleri de nazara alınarak krema üretim kapasitesi hesaplanır.

K= A (lt/saat) x (3,5/N)= Krema miktarı (kg/saat)

A: Krema seperatörünün işlediği süt miktarı (lt/saat)

N: Kremada istenilen yağ oranı (100 kg krema için yağ miktarı)

NOT: Bu üretim şekli, küçük ambalajlar halinde pazarlanacak krema için tatbik edilir.