

Proje Mühendisliđi

Projesi yapılan üretim ünitesinin, yer alacağı alanın çevre düzenlemesi, ünite de yer alacak bina ve diğer yapılara ait mühendislik projeleri bu bölümde alınmalıdır.

Üretim şemasının kurulmasında göz önüne alınacak hususlar:

- Günlük işlenecek süt miktarı ve yıl içindeki değişim durumu
- Süt toplama durumu ve optimum geliş hızı
- İşlenecek ürünler ve her birinin miktarı
- Son ürünleri ambalajlama şekilleri
- Eğer kent içi depolar varsa, işletmede kalacak ve oraya gönderilecek ürünlerin miktarı

-
- Tüketicilere dağıtım şekli
 - Elektrik ve su sağlanması, kullanılmış suların atılmasına ilişkin yöntemler
 - Buhar üretimi için yararlanılacak yakıt türü
 - Gelecekteki genişleme olasılığı ve bunun düzenleme şekli

Süt alım servisi

- Süt alım hızı
 - Bir günde kabul edilen süt miktarı
 - Sütün işletmeye getirilme şekli;
 1. Süt işletmeye tankerle getirilirse alım işi daha hızlı yapılabilir. Tankerlerin boşaltma yerlerinde vana ve bağlantı boruları gereği gibi tasarlanmalıdır.
 2. Güğümlerle gelmesi işleri uzatacaktır.
- Çok sayıda küçük üreticiden süt temini söz konusu ise o yörede süt toplama merkezi kurulması düşünülmelidir.

Sütün depolanması

- Bir süt işletmesi, süt ve ürünleri için günlük toplam üretime yaklaşık bir kapasitede depolama tankını göz önünde bulundurmalıdır.
- Tank sayısı ve kapasitesi süt alım sevisinin organizasyonuna bağlıdır. Ayrıca; işlenecek ürünlerde sütün kuklanım anı ve temizlenmeleri için gerekli süre de göz önünde bulundurulmalıdır.

Ürünlerin depolanması

- Üretim şeması oluşturulurken, süt ve elde edilecek ürünlerin depolanması için gerekli alanlar da öngörülmalıdır.
- Süt işletmelerinde sıcaklığı +4 °C olan depolar pastörize süt, yoğurt, tereyağı taze peynir gibi kısa süreli işletmede depolanacak ürünler için kullanılmaktadır. Üretilecek ürün miktarı ve işletmede depolanma süreleri dikkate alınarak depo sayısı ve kapasiteleri belirlenmelidir.

Ürünlerin depolanması

- Düşük sıcaklıkta depolama (-20 -30 °C) dondurma üretimi var ise gerekli olacaktır. Depolama kapasitesi üretilecek ürünler ve depolama süreleri dikkate alınarak belirlenmelidir.
- Peynir üretimi söz konusu ise, üretilecek peynir çeşidine göre olgunlaştırma işlemi varsa süreleri ve olgunlaştırma koşulları (sıcaklık ve nem) göz önüne alınarak olgunlaştırma odaları unutulmamalıdır.

Makine ve alet-ekipmanlar

- Etüt sırasında seçilecek alet-ekipmanların işletme içinde yerleşim planı yapılırken, taban genişliği ve yüksekliği gibi fiziksel özellikler, çalışmalarını için varsa gerekli elektrik gücü, buhar basıncı, soğutma suyu debisi gibi gereksinimler göz önüne alınacaktır.
- Etüt sırasında makine ve ekipmanlara ait şemalar, aletlerin ağırlığı, boyutları ve yerleştirme şekilleri mimarı çalışma başlamadan önce saptanmalıdır.