

FABRIKAYA KABUL EDİLEN SÜTE UYGULANAN ÖN TEKNOLOJİK İŞLEMLER

Fabrikaya kabul edilen çiğ süt, özellikleri ve işlenecek ürünler dikkate alınarak kalitesine göre farklı silo tanklarda depolanır. Örneğin; genellikle bakteriyolojik kalitesi yüksek olan sütler içme sütü için, inhibitör madde içermeyen sütler yoğurt üretimi amacıyla ayrı depolanırlar. Eğer işletmeye gelen çiğ süt yeterince soğutulmamış ise, bir plakalı soğutucudan yararlanılarak $\geq 6^{\circ}\text{C}$ 'ye soğutulduktan sonra tanklara verilir. Daha sonra çeşitli mamullere işlenmeden önce bazı teknolojik işlemlere tabi tutularak bir ön hazırlık yapılır. Süte uygulanan bu ön teknolojik işlemler şunlardır (Şekil 3.1):

- Sütün temizlenmesi
- Süt yağının ayrılması
- Kremanın işlenmesi ve/veya homojenize edilmesi
- Sütün standardize edilmesi
- Termizasyon veya diğer ısısal işlemler
- Soğutma

3.1. SÜTÜN TEMİZLENMESİ

Süt, sağımdan sonra üretim birimlerindeki olanaklarla süzölmüş olsa bile, fabrikada tekrar temizlenmelidir. Kaba temizleme olarak tanımlanan ve kıl, saman, ot, gübre ve benzeri organik ve anorganik yabancı maddelerin ayrılmasını amaçlayan bu işlem, klasik ya da boru tip filtreler yardımıyla gerçekleştirilir. Özellikle küçük işletmelere ulaştırılan sütler, süt alım terazisi üzerine yerleştirilmiş tülbent veya tel süzgeçler aracılığıyla süzölür; yahut boru hattına yatay veya dikey konumda monte edilmiş boru tip filtrelerden geçirilir. Bu amaç için ayrıca özel süt filtrelerinden de yararlanır. Söz konusu filtreler; krom-nikel alaşımından yapılmış bir kazan sık dokunmuş plastik esaslı bir süzgeç, süt giriş ve çıkış borularından oluşur (Sekil 3,3).