

Asiakasuutiset 28.4.2008

Hygienen pakkauusprosessi Gefleortens Mejerissä

Gefleortens Mejeriförening on aina halunnut olla askeleen edellä laadun varmentamisessa ja ympäristöystävällisyydessä. Vastikään he aloittivat prosessin, jonka avulla voidaan parantaa entisestään tuotantohygieniaa. Heidän hygienia toimittaja Ecowest AB esitteli Gefleortens Mejerille BIOCID[®] hygieniaratkaisun. Tähän mennessä olemme asentaneet Gefleortens Mejerissä kolmeen pakkauskoneeseen tuotannonaikaiset kuivadesinfiointi järjestelmät, jotka pohjautuvat UVC- valon ja aktiivihappijärjestelmän yhteisvaikutukseen. Ensimmäinen asennus oli 200-500 ml kermapurkkien-pakkauslinjalle, joka tehtiin toukokuussa 2007. Erittäin myönteinen tulos johti kahteen uuteen asennukseen helmikuussa 2008. Tuolloin asensimme hygieniaratkaisun maitotölkkien pakkauslinjaan 1,5 litran tölkeille. Pakkaustilaan tuleva ilma varmistetaan samoilla menetelmillä.

Paikkakunnan maidonvalmistajat perustivat Gefleortens Mejeriförening vuonna 1933. Yhdistykseen kuului 17 meijeriä ja vajaat 2000 jäsentä, joiden määrä kaksinkertaistui 1950-luvulla. Joistakin fuusioyrytyksistä huolimatta Gefleortens on edelleen täysin itsenäinen järjestö. Tänä päivänä reilut 100 aktiivista maidontuottajaa toimittavat maitonsa Gefleortens Mejerille Gävleen.

- Tuotevalikoimamme käsittää noin neljäkymmentä eri tuotetta kuten eri maito, piimä, jogurtti ja kermatuotetta kertoo pakkauspäällikkö Ann Christine Karlsson, joka aikaisemmin vastasi yhdistyksen tuotelaadusta. Mejerissä työskentelee kaikkiaan 75 henkeä sisältäen myös hallinnon. Maitoa käsiteltiin viime vuonna 38,8 milj. kg sisältäen myös maidon mikä toimitettiin edelleen muille meijereille. Meijeriyhdistyksen markkina-alue käsittää Gästriklandin, pohjoisen Upplandin sekä osan Västamanlandista.

– Teemme myös yhteistyötä muiden meijereiden kanssa ja tuotamme muun muassa vispikermaa Milkolle ja maustettua crème fraichea Norrmejerille. Sen lisäksi teemme private label- tuotteita, kertoo pakkauspäällikkö Ann Christine Karlsson.

Gefleortens keskittyy ympäristöön ja laatuun – tästä osoituksena sekä BRC (British Retail Consortium) laatusertifikaatti että IP Sigill-todistus (tuote valmistettu ruotsissa). On erityisen tärkeää kiinnittää huomiota tuotantohygieniaan. Kun mietimme, miten voisimme entisestään parantaa kerman ja maidon laatua sekä pidentää myyntiaikaa, otimme yhteyttä jo olemassa olevaan toimittajaamme Ecowest AB:seen, joka pystyi tarjoamaan meille BIOCID kuivadesinfiointiratkaisuja.

Kyse on kahdesta menetelmästä. UVC -valosta, joka desinfioi tehokkaasti pinnat ja ympäröivän ilman ja aktiivihappi, eli ladatut happimolekyylit, O₂ -, jota ei pidä sekoittaa

otsoniin, O₃, desinfioi ilman tuotteiden/ tuotannon välittömässä läheisyydessä.

– Tämä oli meistä mielenkiintoista. Halusimme varmentaa entisestään laatua ja pidentää kestävyyttä, muun muassa siitä syystä, että vaarana voisi olla tuotteiden parasta ennen päivämäärän lyhentyminen kesäaikaan, jolloin lehmät laiduntavat ulkosalla ja altistuvat maabakteereille. Nämä yhdessä tuottavat itiöitä, joihin pastörinti ei tehoa, kertoo Ann Christine Karlsson.

Vuoden 2007 toukokuussa tehtiin asennus, jossa keskityttiin 200 ml, 300 ml sekä 500 ml kermapurkkien pakkauskoneeseen. UVC- valaistus ja aktiivihappi asennettiin sekä ilmastointijärjestelmän että pakkauskoneen yhteyteen. Näin varmistetaan sisään tulevan ilmanlaatu tuotantotilaan, joissa on pakkauskoneita. Tärkeintä on, että juuri ennen täyttöä pakkaus UVC- valotetaan sekä sisältä että ulkoa ja samanaikaisesti ympäröivä ilma puhdistetaan aktiivihapella.

– Kerma on herkkä tuote, jolle meillä tänä päivänä on 10 päivän kestävyys. Olemme ottaneet ilmakokeita ja tehneet mikrobiologisia laboratorioanalyysyjä tuotteillemme asennuksen jälkeen ja olemme erittäin tyytyväisiä lopputulokseen. Kun kyseessä on laatu ja turvallisuus, voimme nykyään olla turvallisimmin mielin kuin aikaisemmin. Tuotteen korkea laatu ja kestävyys sopivat hyvin ajatteluamme, johon tietenkin kuuluu muitakin tärkeitä osa-alueita, kuten raaka-aine sekä itse käsittely. Lopputuloksessa on kyse yhteistyöstä useamman tekijän välillä, jotta paras mahdollinen tulos saavutetaan.

Onnistuneen koeasennuksen jälkeen helmikuussa 2008 suoritettiin toinen vaihe, jolloin asennettiin vastaavat järjestelmät kahteen 1,5 litran maitopurkkien pakkauskoneeseen.

– Tarkoituksena oli pidentää nykyistä 7 päivän kestävyyttä entisestään. Koska prosessi on melko pitkä, analysoimme jatkuvasti näitä tietoja. Kaikki näyttää lupaavalta ja odotamme hyvää edistymistä jatkossakin, lopettaa Ann Christine Karlsson.

Lisätietoja tarvittaessa:

Hygieniateknikko Lasse Pettersson, Ecowest AB puh. +46708494941

Tuotantopäällikkö Hans Wickström, Gefleortens Mejeriförening puh. +4626650570

*Pakkauspäällikkö Ann Christine Karlsson, Gefleortens Mejeriförening
Puh. +4626650570*

*Gefleortens Mejeriförening
S.Kungsgatan 58
Box 6077
SE-800 06 Gävle
<http://www.gefleortensmejeri.se>*