

Téma : KONTINUÁLNE VÝROBNÍKY SYROVINY

Výrobníky syrov sú v podstate nádrže veľkého obsahu, vybavené mechanizačnými prostriedkami na spracúvanie syroviny, a doplnené rôznymi zariadeniami na vypúšťanie syroviny do formy. Obsah výrobníkov býva 5000-6000 litrov.

Vnútorná stena je z plátkov chrániacich oceľi. Výrobník je utesnený ... velkym, ktoré sa hydraulicky alebo pneumaticky šikmo odsúva, takže nevyžaduje veľa mocia. Chráni mlieko pred odparu a pred stykom so vzduchom. Umožňuje tiež šetrné vypúšťanie syroviny so zavädzaním za zníženého tlaku, ktorý sa získava najprv zvýšenou a neskôr znížovaním hladiny pri vypúšťaní zrna. Rýchlosť výtoku sa reguluje za stáleho mocia a pri púšťaním vzduchu zavzdušňovacím ventilom.

Výrobník sa ohrieva parou, o tlaku max 0,5 MPa v časom dne. Mlieko v plnom výrobníku sa zohreje z 10°C na 30°C za 15 až 20 minút. Tým, že sa mlieko zohrieva cez dno, vylúči sa možnosť napekania bulkovin. Na steny v úrovni hladiny. Plášť výrobníka je možné chladiť zdrojom vody. Čo sa robí vtedy, keď sa mlieko nechá vo výrobníku zostaviť, alebo sa mlieko nechá vo výrobníku zohrievať z jedného dňa na druhý. Voda priteká z zdroja. Plní priestor medzi stienami a oteplená vodom volne prepadá. Chladenie môžeme urýchliť pomocou rádových vod.

Na zvislý motor prechádzajúci otvorem kotla v rúrke nad hladinou mlieka sa upevňujú mišačka a hadice. Pohon je realizovaný elektromotorm so spolu výrobníka. Prevodová skriňa je prispôsobená tak, že otáčky možno meniť v rozsahu 4 - 14 za minútu.

Srvátka odteká postranným vypúšťacim otvodom na čas výrobníka. Pre rôzne druhy lúčnych alebo mäkkych syrov je konštrukčne upravené ústie výpustie, ktoré je proti vniknutiu zabezpečené sifónovým uzáverom. Výtok syroviny sa reguluje škrtiacou hadicou.

Spracovaná syroviná sa vypúšťa z výrobníka za stáleho mocia. Rýchlosť vypúšťania sa reguluje vákuum, ktoré vzniká tým, že sa syroviná vypúšťa pri vacuume uzavretom výrobníku. Veľkosť vákuua a tým aj rychlosť výdca. Syroviny sa reguluje pri púšťaním vacuume pomocou hadice, ktorý je umiestnený pri výpusti syroviny. Keď vytiečie asi polovica obsahu výrobníka, Veko sa otvoriť a syroviná vytieká zamysadom. Výrobníky syrov riešia mechanizáciu výroby syrov od upraty mlieka až po formučku mäky. Rozšírený je systém ZEILER - LENZ v konštrukčnom prevedení značky STEINECKER.

Praktická príručka pre farmárov : SPRACOVANIE MLIEKA

Technologické postupy výroby syrov : https://www.vipa.sk/web_files/2020/3/2107.pdf