



Nyhetsmail nr 2 • 2016

Teknik på Gården Sverige

I detta nyhetsbrev kan du läsa följande:

- Arla inför gemensam avräkningsmodell
- Fryspunk
- Tänk på mjölkens kylning i sommar
- Nya krav för tankvakt Arlagården
- Datum för Disk och kemidag och Gårdsteknisktforum
- Förslag på aktiviteter för Teknik på Gården 2017
- Informationsmaterial att hämta från Växa Sveriges hemsida

Arla inför gemensam avräkningsmodell

Från och med 1 januari 2017 kommer betalningen för mjölk kvalitet vara densamma för alla Arlabönder i de sju medlemsländerna. Nationella lagar och regler gör dock att det kommer finnas små skillnader kvar. Följande förändringar sker i Sverige:

Avräkningen för **celltal** kommer att grundas på ett geometriskt medelvärde per månad (i dag betalas efter varje enskilt resultat). Analys görs som vanligt på varje hämtning, och alla analyser under månaden ingår. Ett geometriskt medelvärde beräknas med en formel som gör att toppar och dalar jämnas ut och ett enstaka högt eller lågt värde får därmed mindre betydelse.

En ny skala för tillägg och avdrag införs. I intervallet mellan 200 000 och 400 000 ändras tillägg och avdrag i små steg, för varje gång celltalet flyttar sig uppåt eller nedåt med 1000. Det gör att även små förbättringar får effekt för mjölkpriset. Under 200 000 är tillägget alltid +2 %, och över 400 000 är det alltid avdrag med – 10 %.

Geometriskt medel	Tillägg/avdrag, % av råvaruvärdet
0-200 000	+2
200 001–300 000	Från +2 till 0 stegvis per tusen celler
300 001–400 000	Från 0 till –5 stegvis per tusen celler
400 001–	–10

Bakterietalen kommer att redovisas i enheten IBC (individual bacterial count, enskilda bakterier). Idag görs en omräkning av resultatet av analysen, till något som kallas CFU (colony forming units, bakteriekolonier). I januari 2017 tas detta extra steg bort och resultatet redovisas direkt som IBC. Analysen görs på samma sätt som tidigare. Avräkningen kommer, precis som för celltal, att grundas på ett geometriskt medelvärde per månad.

CFU (tidigare modell)						
10 000	20 000	30 000	36 000	66 000	79 000	121 000
28 700	62 800	99 400	122 100	242 300	296 900	480 700
IBC (ny modell)						

NYA INTERVALL:	
Geometriskt medel (IBC)	Tillägg/avdrag, % av råvaruvärdet
0–60 000	+2
60 001–120 000	+1
120 001–240 000	0
240 001–480 000	-5
480 000–	-10

Avräkningen för **sporer** upphör. Spornivåerna kommer dock att följas upp via screening och ägare som har höga värden kommer att erbjudas rådgivning.

Om gårdens, exempelvis på grund av antibiotikarester, orsakar att ett tankbilslass måste kasseras, är lantbrukaren från den 1 januari 2017 skyldig att ersätta Arla för kostnaden. Ansvarsförsäkringen som de flesta lantbrukare har täcker detta.

Fryspunkt

Idag sker ingen avräkning på mjölkens fryspunkt då avräkning sker på mängden fett och protein som i sin tur påverkas av vatteninblandning. Vatten i mjölken är dock mycket oönskat, dels på grund av att det ökar transportkostnaderna för mejeriet men också då vattnets kvalitet och ursprung är okänt. Från och med den 1 januari 2017 kommer fryspunkt att gå ut som informationsanalys vid varje tankhämtning. Vid upprepade problem med onormala fryspunktsvärden kommer kostnadsfri rådgivning att erbjudas. Om mjölken kasseras på grund av vatteninblandning har lantbrukaren ansvaret för kostnaden på tankbilsnivå.

Tänk på mjölkens kylning i sommar

Höga bakterietal i mjölken kan ha olika orsaker, varav kylningen är en. Ett plötsligt högt bakterietal kan bero på strömbrott och att kylningen inte fungerat. Det är viktigt att rutinemässigt kontrollera hur snabbt mjölken kyls ned i tanken. Allra viktigast är att den första mjölken efter tankhämtning kyls ned snabbt. Långsammare kylning än normalt kan leda till förhöjda bakterietal.

Det kan finnas olika orsaker till långsam kylning. När servades kylanläggningen senast? Är den intrimmad för optimal funktion? Kan det ha skett läckage av köldmedium? Dålig kylningskapacitet kan bero på att kylkondensorn är täckt av damm, som försvårar värmeöverföringen. Rengöring ger bättre kylning och lägre energiförbrukning. En annan orsak, särskilt under den varma perioden utomhus, är att utrymmet där kylkompressorn och kondensorn står blir för varmt på grund av bristande ventilation. Temperaturen bör inte överstiga 32°C för att kylningen ska vara optimal och anläggningen ska klara en lång livslängd. Temperaturen får inte överskrida 38°C. Det är därför viktigt att kunna ventilerat detta utrymme.

Nya krav för tankvakt Arlagården

År 2015 fastställdes den nya kravspecifikationen för tankvakt monterad på en mjölkkytank för Arla Foods leverantörer. Sedan 2007 har det varit ett krav att alla nya mjölkkytankar ska vara försedda med en av Arla godkänd tankvakt och upptagen på den så kallade "Gröna listan". Idag finns det nio godkända tankvakter upptagna på listan.

I takt med att Arla Foods har etablerat sig och implementerat kvalitetsprogrammet Arlagården i länder utanför Danmark och Sverige önskar Arla Foods en godkänd tankvakt på mjölkkytankarna, även i de nya länderna. Av denna anledning kommer godkännandet av tankvakter att ändras den 1 juli 2016. Detta innebär att tankvakterna inte längre behöver godkännas av Arla Foods. De ska dock följa den gällande specifikationen för tankvakter och tankvaktsleverantören ska kunna visa dokumentation på att tankvakten uppfyller dessa.

Vad ska ett tankalarm klara?

- Leva upp till kraven i de Tekniska specifikationerna för "Arlas tankvakt – version 4.3, 24. april 2015"
 - 3 kritiska alarm (strömavbrott, omröring och nedkylning)
 - Detektion av förbrukning av diskmedel (inget krav om konduktivitets mätning)
 - Instruktiva larm (diskdata som t.ex. disktemperaturer)

Exempel på tankvakter som lever upp till specifikationerna

- Den gröna listan visar exempel på tankvakter som lever upp till specifikationerna

Loggning av data

- Data ska sparas i minst 60 dagar
- Data ska kunna avläsas, t.ex. på en USB sticka. I praktiken används ett speciellt program för läsning och överföring av data

Var finns information?

- Specifikationer och Gröna listan finns på Arlas ägar nät och på hemsidan för Teknik på Gården under länken <http://www.vxa.se/Radgivning-service/Bygg-och-inomgardsteknik/Teknik-pa-garden-mjolkkvalitet/>

För ytterligare information kontakta Jesper Bo Petersen, Arla Foods, tlf. +45 8938 1510 eller E-mail pet@arlafoods.com

Datum för Disk- och kemidag och Gårdstekniskt Forum

Den årligt återkommande disk- och kemidagen kommer under hösten att äga rum **torsdag den 6 oktober 2016** på Arlas kontor i Göteborg. I år kommer dagen att kombineras med Gårdstekniskt Forum. Informationen riktar sig till säljare och leverantörer inom disk och kemi samt mjölkutrustning. Programmet för dagen kommer i höst men boka upp dagen i kalendern redan idag!

Förslag på aktiviteter för Teknik på Gården 2017

Under hösten kommer aktiviteter för Teknik på Gården 2017 att planeras. Vi tar gärna emot era tips, idéer och önskemål på områden som ska ingå i nästa års projekt. Kontakta Carolina Hagberg Markey via telefon 070-537 06 63 eller mail carolina.markey@vxa.se.

Informationsmaterial att hämta från Växa Sveriges hemsida

På Växa Sveriges hemsida, under Teknik på Gården, hittas det material vi tar fram i projektet. <http://www.vxa.se/Radgivning-service/Bygg-och-inomgardsteknik/Teknik-pa-garden-mjolkkvalitet/>.

Motsvarande information på danska finns på den danska hemsidan www.landbrugsinfo.dk under Mælkekvalitet.

Vi på Teknik på Gården Sverige önskar Er alla en riktigt skön sommar!

