

Driften vid Gotlands modernaste mejeri börjar i morgon.

Mejeriet i Stånga fyller alla anspråk på en modern
mejerianläggning.



Stånga Gotlands ostmejeriförenings nya mejeri i Stånga.

Malens Gotlands ostmejeriförenings nya mejeri i Stånga är, då det nu är färdigt att tagas i bruk, Gotlands modernast utrustade mejeri. Vid ett besök får man redan av yttre utseendet att ledningen av projektet har varit ett utfredsande även långt gående anspråk på en världens modernaste mejerianläggning.

Byggnadsbyggnaden, som är uppförd av tegel, har fått sådana dimensioner och sådana lägen, att utrymmena in- och utvändigt blivit fullt tillfredsställande och de olika lokalerna fått en ändamålsenlig förbindelse med varandra. Dörröppningarna utgöres av Högåkersdörrar som i källarvåningen, som har källare, samt invagningshallen vilken liksom mjölkbryggeriet är utrustad med järnplattor. Väggarna i bryggerihallen, maskinrummet, oststrummet och oststrummet upp till cirka 180 cm. höjd klädda med vit kakel och övriga delar beklädda med vit eller i en trevlig ljus färg. I laboratoriet, försämringsrummet och kylrummet går kakelbeklädnaden från golv till tak.

För ventilationen i de olika lokalerna är det synnerligen väl sårt. I de mindre än tre fläktanordningar, vilka alla efter omständigheterna kunna tillföra friskluft, varmluft eller kallluft, är inmonterade på olika platser. I källaren omedelbart under golvets till invagningshallen finns en fläkt, som står i förbindelse med luftströmmen, vilka svara för en väl tempererad luftström till invagningsrummet. Den andra fläktanordningen på oststrummet i maskinrummet och den tredje liksom den första i källaren. Den sista har till uppgift att sörja för luftväxling och reglering av temperaturen i dels ostlagret i källaren och dels varmlagret, vilket inom parentes sagt är det enda i sitt slag på Gotland.

Vad de hygieniska anordningarna i övrigt beträffar, kan nämnas, att i källaren finns omklädningsrum för personalen samt dessutom badrum med dusch. Det är således väl ordnat inte blott för den egentliga mjölkbehandlingen vad hygien angår utan även för dem, som skola svara för mjölkbehandlingen.

För att få ett begrepp om mejeriets utrustning och kapacitet kan det vara lämpligt att följa den väg, som mjölken får passera från invagningen och till den stund, då de färdiga produkterna äro klara för leverans från mejeriet.

Invagningen av sötmjölken sker genom en Lindells visarväg, avsedd för en maximalbelastning av 250 kg. Vägen är försedd med två avloppsventiler, vilka leda till var sin avdelning i behållarskaret, vilket är placerat i den från mottagningshallen genom en gläsvägg skilda maskinhallen. Genom anordningen med de två ventilerna och det delade behållarskaret kan en uppsortering av mjölken ske vid invagningen. Den för separering avsedda mjölken tömmas i karets ena halva, och övrig mjölk — konsumtionsmjölk och ostmjölk — i den andra. Genom två separat verkande pumpar suges mjölken upp ur karets olika avdelningar och pressas vidare. Den mjölk som skall separeras pressas genom en APV-plattapparat för 3,000 kg. Umavverking, i vilken den pastöriseras, varefter den får fortärlas till separatorn — en horntetisk Alfa Laval, som även den avverkar

3,000 kg. pr timma. Skummjölken går från separatorn upp till det på en terrassformad utbyggnad i mottagningshallen placerade skummjölkskaret, medan grädden pressas ut till smörstrummet, där den först nedkyles med hjälp av en s. k. rörkyl, i vilken kylningsmedlet utgöres av kallt vatten eller saltlösning, varefter den uppsamlas i en svranna av aluminium med 2,000 l. rymd, försedd med en elektriskt driven omröraranordning, vilken även tjänstgör som uppvärmnings- och kylningsanordning för grädden vid syrsättningen. Vid kärning pumpas grädden medelst en Imo-pump med en kapacitet av 8,000 l. pr timma in i kärnan — en Skandis-kärnaltare på 4,000 l. totalrymd. Nämda Imo-pump användes även till utpumpning av kärnmjölken efter kärningen. Av utrustningen i smörstrummet märkes dessutom den elektriskt drivna, flyttbara smörbitningsapparaten för halvölösbitar samt en s. k. nettoviktväg för uppvägning av smör, som skall förpackas i drittlar.

Smörstrummet står i direkt förbindelse med drittförråd och tvättrum för drittlar samt genom en korridor med kylrummet. Dessa korridorer har en dörr, som leder direkt ut till en lastbrygga, varigenom drittlarna bli lätt åtkomliga vid leverans från mejeriet.

Den för ystning avsedda mjölken pastöriseras även den i en APV-plattapparat, men denna är mindre. Timavverkingen är blott 1,000 kg. Efter pastöriseringen ledes ostmjölken ut i oststrummet och uppsamlas i ett ostkar med en rymd av 1,500 l. Oststrummet står i direkt förbindelse med dike- och tvättrum samt torrum för ostdukar. Vid sidan om oststrummet ligger pressrummet och vägg i vägg med detta varmlagret, i vilket uppvärmning och ventilering sker genom den förut nämnda i källaren placerade fläkten. För ostarnas vidarebefordran ned till paraffineringsrummet och lagret i källaren finns vid sidan om en trappa en trumma, genom vilken osttransporten sker på löpande band. En detalj i lagerlokalerna kan vara förtjänt att påpekas, nämligen byllstoden, vilken består av järnrör, vilket ur hygienisk synpunkt är avsevärt bättre än de annars allmänt förekommande trästoden.

För vattentillförseln svarar dels en centrifugalpump med en kapacitet av 150 l. pr minut och dels en hydroforanläggning. Kylningen i kylrum och kylbatterier i fläktanordningarna sker genom en kylanläggning av märket Sabroe med en kapacitet av 15,000 kal.

Drivkraften till hela anläggningen levereras av en Astra ångmaskin på 20 hkr, och erforderlig ånga till denna åstadkommes i en 28 kv. koleldad tubpanna från W. Söderströms verkstäder i Norrköping.

Av den maskinella utrustningen är kylanläggningen levererad av Mejeri-kontoret i Malmö, plattapparaterna och mjölkpumparna av A.-B. Claesson & Petersén, Stockholm, och det övriga av A.-B. Separator, Stockholm. Ritningarna till anläggningen ha gjorts av Svenska Mejeriernas Riksförening och som entreprenör för arbetet har stått byggnadsläro Avg. Jacobsson, Eardhem. För monteringen av maskinerna har A.-B. Separator svarat. Fläktanordningarna äro utförda av Ahlsell & Bernström