

# バルククーラーの洗浄

バルククーラーには、手洗浄が必要な箇所があります。ここでは開放型バルククーラーをもとに洗浄の行程・ポイントを説明します。

## (1) 集乳直後のすすぎ洗浄

集乳直後のすすぎが最も重要です。すすぎは生乳が乾かないうちに行います。乾くと汚れが落ちにくくなります(写真1)。すすぎは30~40℃のぬるま湯で行います。熱湯を使うとタンパク質が熱変成し、汚れが落ちにくくなるばかりか、温度計や電子サーモの故障の原因にもなります。

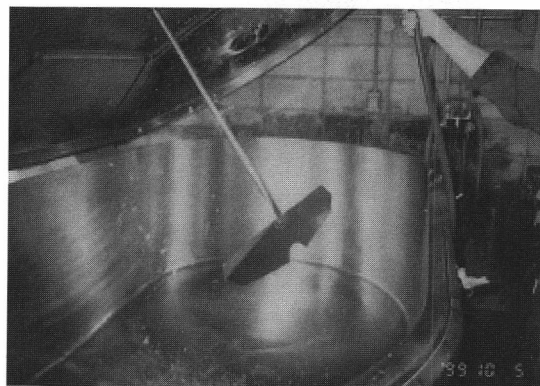


写真1 すすぎ洗浄

## (2) 洗浄液の濃度・温度を守る。

開放型バルククーラー洗浄では、バケツに10ℓ程度の洗浄液を作っておきます(写真2)。濃度はミルカーの洗浄液濃度に準じます。また温度は高いほど洗浄効果が高くなります。

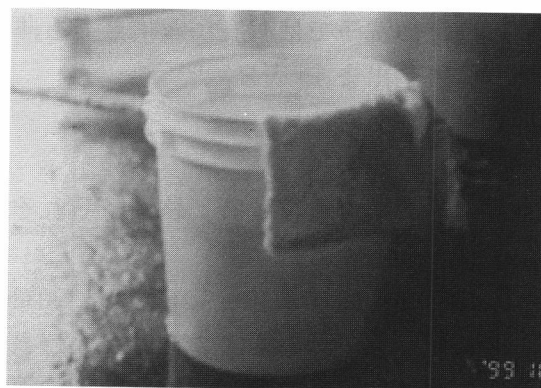


写真2 洗浄用バケツ

## (3) 洗浄方法の確認

バルククーラーの洗浄では、専用ブラシ(写真3)を使用している農家が多いのですが、このブラシは洗浄液が浸透しにくいいため、バルク表面の汚れが十分に落ちません。バケツを持ってバルクの中に入り、タオルに洗浄液を浸し、汚れを拭き取るようにすることで、高い洗浄効果を得られます(写真4、5)。アジテーターが回らないよう電源は必ず切りましょう。

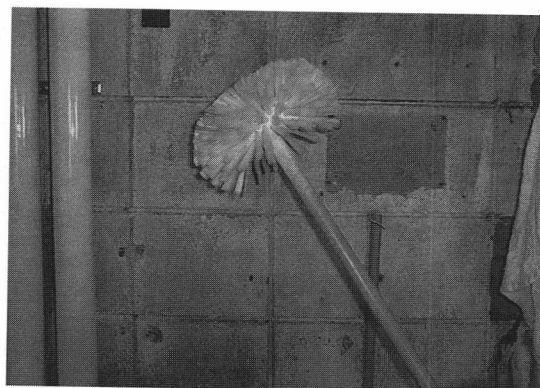


写真3 専用ブラシ

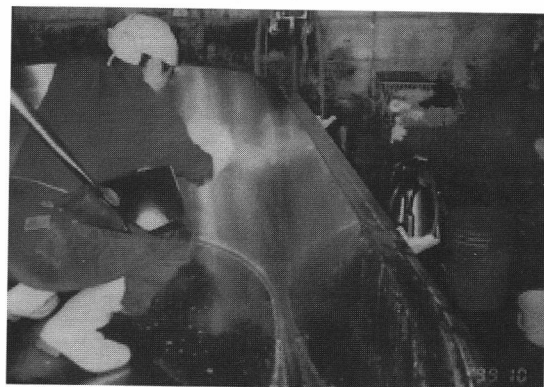


写真4 洗浄作業



写真5 洗浄作業

#### (4)重点洗浄箇所 (図1)

汚れの残りやすい部分である生乳投入口(写真6)、アジテーター(写真7)、排出コック(写真8)は特に重点的に洗浄します。排出コックは分解して洗浄します(写真9、10)。コック部分は洗浄が不十分な場合が多いです。調査結果(バルククーラー能力の頁)からも明らかになっています。自動洗浄の場合でも汚れが残る部分なので必ず分解洗浄します。

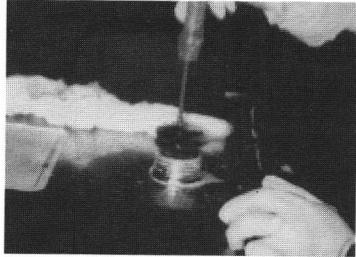


写真6 生乳投入口

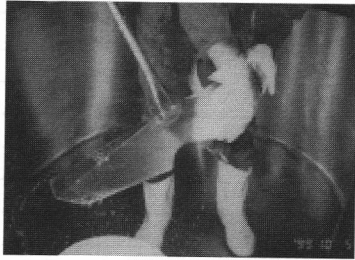


写真7 アジテーター

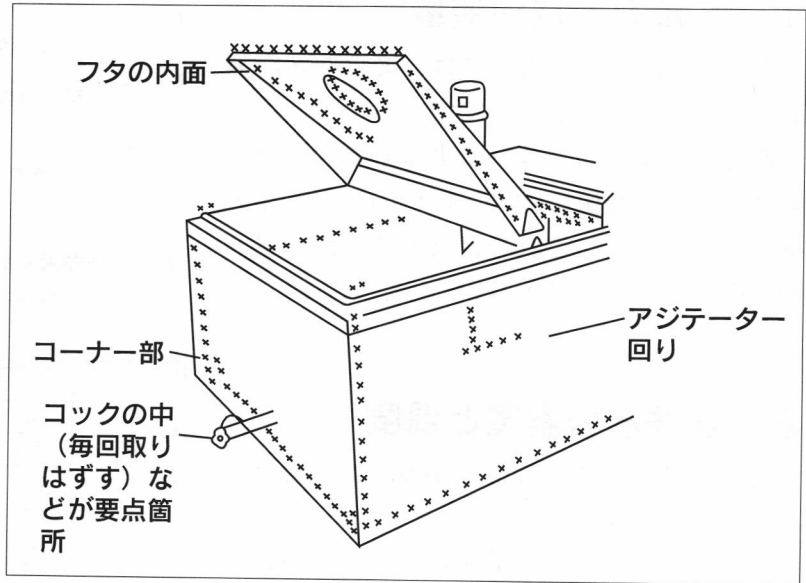


図1 汚れの残りやすい部分

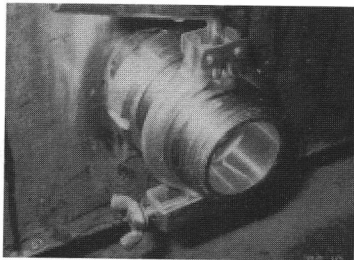


写真8 排出コック

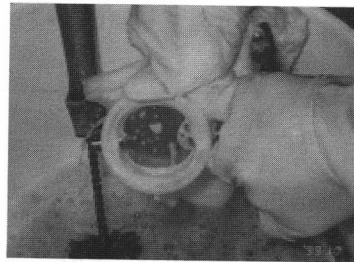


写真9 排出コックの洗浄

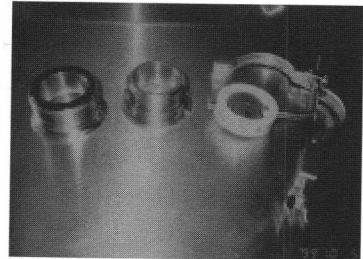


写真10 分解洗浄した排出コック

#### (5)後すすぎ

最後に後すすぎをていねいに行います(写真11)。

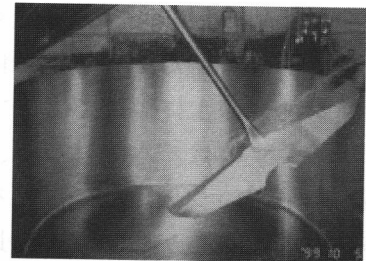


写真11 後すすぎ

#### (6)搾乳前の殺菌

搾乳前30分以内に殺菌を行います。やり方はジョウロに殺菌液を作って置き、それをバルククーラー内にまんべんなくかけます。液の濃度・温度は自動洗浄の場合と同様です(写真12)。

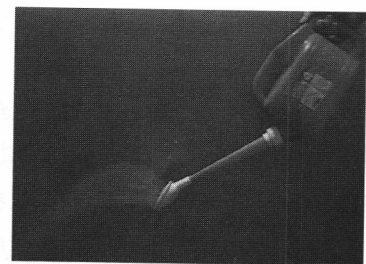


写真12 ジョウロでの殺菌

V残っています  
んか、汚れ