Tina råmjölk

Råmjölk är den mjölk som mjölkas ur kon vid första urmjölkningen efter kalvning. Antikropparna i råmjölken förstörs om du tinar råmjölken vid för hög temperatur i vattenbad eller vid för hög effekt i mikron.

Mål: Ha alltid fryst råmjölk av god kvalitet tillgänglig i frysen.

|  |  |
| --- | --- |
| Välj hur många förpackningar du behöver tina upp.  Kalven ska erbjudas 10 % av födelsevikten. För en Holsteinkalv är 4 liter lagom.  Kontrollera märkningen:  Råmjölken ska inte vara över ett år.  Råmjölken ska komma från en ko.  Välj råmjölk med högt BRIX-värde, helst över 25, till första målet. |  |
| Tina råmjölk varsamt i vattenbad.  Tina i vattenbad max 60°C.  Byt ut vattenbadet när det kylts ned av råmjölken.  **Viktigt:** Häll av tinade fraktioner med jämna mellanrum för att råmjölken inte ska bli för varm.  **ELLER**  Tina råmjölk varsamt i mikrovågsugn.  Tina i mikro på max 350 W effekt.  **Viktigt:** Häll av tinade fraktioner med jämna mellanrum för att råmjölken inte ska bli för varm.  Testa upptinad råmjölk med BRIX-mätare.  Frys aldrig upptinad råmjölk igen! | E:\SOP\SOP\Produktionsfiler 2012\Bilder\FRYSA_~4.JPG  Foto: Catarina Svensson |

Upprättad av: