

Opkoncentrering af mælk på gårdene

KFC deltager i et projekt, som skal udvikle nye mælketeknologier til opkoncentrering af mælk på gårdene. Derved er det muligt at reducere CO₂-udledning, køleomkostninger og transportudgifter.

Det overordnede projekt skal bl.a. medvirke til:

- At udvikle en bæredygtig proces til opkoncentrering af mælk på gården, hvor koncentratet efterfølgende bruges til fremstilling af mælkebaserede pulvere samt til ost på mejerierne.
- At sikre at mælkekoncentraterne har en god holdbarhed, kvalitet og egnethed til videre forarbejdning.
- At implementere og efterfølgende demonstrere 'opkoncentrering på gården'-konceptet over for landmændene. Dette sker hos KFC.
- At beregne de økonomiske, klima- og miljømæssige konsekvenser af at flytte opkoncentrering af mælken til de store malkekvægsbesætninger.



Baggrund for forsøget

Stigende mængder af mælk anvendes til enten mælkepulver, mælkebaserede ingredienser eller ost. I forbindelse med produktion af både mælkepulver og ost opkoncentreres mælken ofte inden yderligere processering. I stedet for at foretage opkoncentreringen på mejeriet, kan denne del af processen med fordel flyttes ud i producentledet. Man kan derved skille sig af med store mængder vand, som kan genbruges i fodringen og til rengøring. Der fokuseres på, at de nye metoder er optimeret mest muligt i forhold til forbrug af energi og tab af råvarebestanddele. Resultaterne kan bruges som beslutningsgrundlag for at indføre princippet i de store besætninger i Danmark, og dermed har projektet stor bevågenhed fra kvægbruget og de danske mejerier.

Projektdeltagere: Arla Foods amba/Arla Foods Ingredients PS (Arla), Kvægbrugets Forsøgscenter (KFC) og Aarhus Universitet (AU). Desuden er GEA Process Engineering (GEA) tilknyttet som ekstern konsulent.

Finansiering: GUDP; Mælkeafgiftsfonden; Private midler fra virksomheder; Universitetsmedfinansiering

Kontaktperson: Lars Wiking, AU, E-mail: Lars.Wiking@agrsci.dk