

5. Roer- en monsterneemapparaten

Toevoeging Melkontvangst binnen

Bron: Zuiveljaarboek 1962 / afb2 1964/'66
afb3 Boekje Friesche zuivelbond Boekje 1965

De belangrijkste voorwaarde voor een verantwoorde monsterneming is een goede roering. Een roerwerk bestaat uit een roerderas en een roerorgaan of propeller. Het type roerwerk wordt in hoofdzaak bepaald door de vorm en afmetingen van het roerorgaan. Bij sommige roerwerken wordt de as zonder tussenschakeling van een vertragskast aangedreven, zodat olielekage wordt voorkomen. In hoge verticale tanks wordt de roerder tegenwoordig hol uitgevoerd, teneinde het voor de duurzaamheid van de motor nadelige slingeren van de as te beperken.

Het roereffect is vooral afhankelijk van de plaatsing en van het toerental. Het roeren van melk en andere vloeibare produkten moet zodanig geschieden, dat betrekkelijk snel zonder schuimvorming of vetversplintering de gewenste menging wordt verkregen. Bij bewaring van melk in tanks wordt ter voorkoming van oproming met gunstig gevolg periodieke roering toegepast.

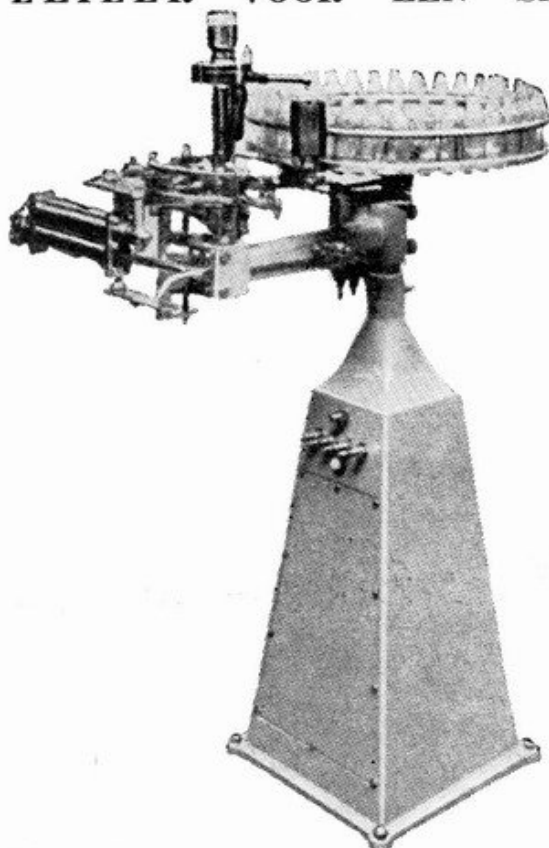
Roeren door middel van lucht vindt ook toepassing. Bij luchtroering reikt de persleiding tot aan de bodem van de tank. De installatie is voorts voorzien van een regelventiel, een manometer en een luchtfilter. Bij het chemisch reinigen van de tank wordt de persleiding uit de tank verwijderd. Met dezelfde luchtcompressor kan uiteraard een serie tanks worden bediend.

Met het oog op besparing aan personeelskosten worden op vrijwel alle melkontvangsten automatische monsterneemapparaten, gecombineerd met roerderpompen gebruikt. Hiermede vervalt het dikwijls niet goed uitgevoerde handroeren, terwijl de betrouwbaarheid van de bemonstering van de geleverde melk wordt verbeterd. Het is zelfs zo, dat het gebruik van een mechanische roerinrichting in de basculebak of nastortbak verplicht is voorgeschreven.

De automatische monsterneemapparaten vormen als het ware een geheel met de melkontvangstinstallatie. De bediening is gesynchroniseerd met het lichten van de kleppen van basculebak en nastortbak. De roerderpomp staat veelal in de nastortbak en zorgt voor de goede menging van de melk gedurende het storten. De melk circuleert intussen door een leiding met een kleine diameter. Op het moment van de bediening der kleppen wordt een kraan in de circulatieleiding geopend en wel zodanig, dat een bepaalde hoeveelheid melk in het monsterflesje van de desbetreffende leverancier stroomt. Een zekere circulatietijd wordt in acht genomen, teneinde bij kleine leveranties te voorkomen, dat melk van de voorgaande leverantie in het monsterflesje van de volgende komt.

De automatische monsterneemapparaten zijn meestal voorzien van een inrichting voor de aan- en afvoer van de monsterflesjes. In de praktijk is gebleken, dat niet genoeg aandacht kan worden geschonken aan het snel en koel bewaren van de verzamelmonsters, ter voorkoming van het zgn. uitboteren. De nieuwste apparaten zijn mede daarom gecombineerd met een koelkast voor de monsterflesjes. Het feitelijke monsternemen vindt dan in de koelkast plaats, die zo groot is, dat de flesjes van alle leveranciers hierin kunnen worden bewaard. De flesjes zijn in een soort band zonder eind bevestigd, die trapsgewijs en automatisch wordt verplaatst na elke bemonstering. In de gesloten ruimte van de koelkast zijn de flesjes bovendien van een afzonderlijke afdichting voorzien. De koelkast met ingebouwd koelaggregaat vraagt weinig ruimte, althans minder dan de vroegere melkmonsterkoelkasten.

ZEILER VOOR EEN SNELLE MELKONTVANGST



**ZEILER'S
AUTOMATISCHE
MELKMONSTERNEMER**

Patent no. 133752

voor:

- Juiste bepaling van vet- en eiwitgehalte;
- Een sluitende vetbalans;
- Arbeidsbesparing.

Het monster wordt pas dan genomen, wanneer de gehele hoeveelheid melk volkomen homogeen geworden is door de werking van de roerderpomp.

Door een speciaal circulatesysteem is het onmogelijk, dat de melk van een leverancier met die van een voorgaande wordt vermengd.

Na het nemen van een monster wordt automatisch het volgende flesje onder de pipet gebracht, zodat de ontvanger het apparaat kan bedienen.

Door de verscheidenheid in uitvoering kan de ZEILER-MONSTERNEMER zowel op de meest eenvoudige als op de geheel automatische melkontvangst geplaatst worden.

De ZEILER-MONSTERNEMER kan worden geleverd voor handbediening, half automatische werking en vol automatische werking met bediening op afstand door middel van een drukknop.

Het monster kan genomen worden uit de nastortbak, alsook uit de basculebak, al dan niet in combinatie met een voorstortbak of voorstortgoot.

De monsterflesjes van 100 cc worden opgesteld in flessenringen, die 36 of 72 flesjes kunnen bevatten. Een uitvoering met statief voor het met de hand opzetten van flesjes is mogelijk.

Alle onderdelen van de ZEILER-MELKMONSTERNEMER die met melk in aanraking komen zijn vervaardigd van roestvrij staal.

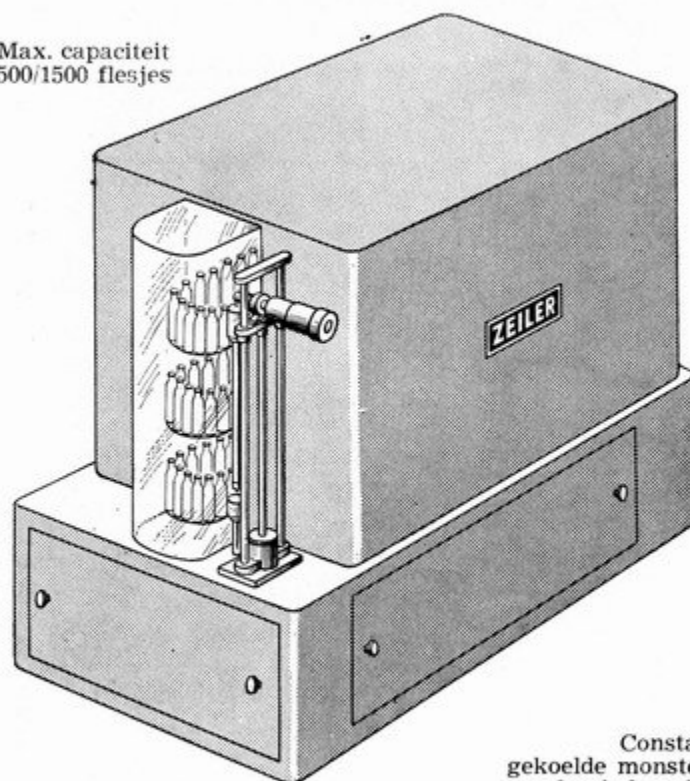
MACHINEFABRIEK ZEILER

LICHTENVOORDE

(Tel. 05443 - 606)

**ZEILER'S VOLAUTOMATISCHE
MELKMONSTERNEMER-KOELKAST**

Max. capaciteit
500/1500 flesjes



Constant
gekoelde monsters
zonder indamping

MACHINEFABRIEK ZEILER N.V.
LICHTENVOORDE **TELEFOON 05443 - 1606**

