

ra del latte sia delle tecniche di lavaggio. Queste nuove tecnologie possono aiutare i produttori che intendono verificare costantemente la filiera produttiva.

Oltre il 22% di produttori non ha compreso l'importanza della pulizia esterna dei gruppi di mungitura, delle gomme, delle pareti, della fossa mungitore e delle poste. La presenza di mancata igiene e disinfezione provoca, con il tempo, lo sviluppo di certi ceppi di microrganismi che possono creare problemi alla qualità del latte.

Il 5% di produttori, prevalentemente situati in zone svantaggiate, utilizza prodotti per la pulizia (grafico n° 52) dell'impianto di mungitura di aziende locali dove è difficile identificarne le caratteristiche e la corrispondente scheda tecnica non è sempre presente.

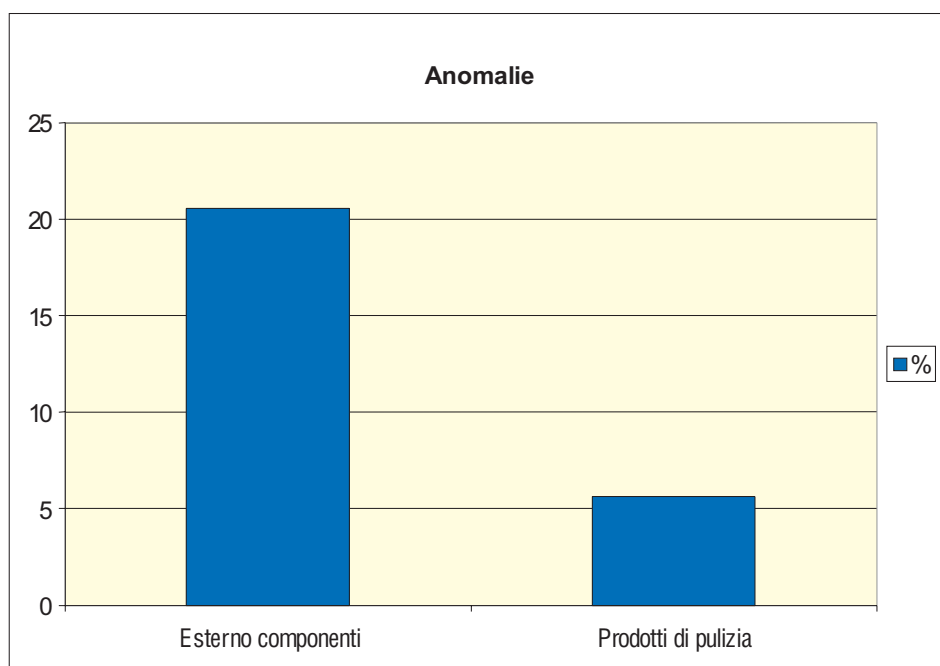


Grafico 52 - Percentuale macchine mungitriche con scarsa pulizia dei componenti esterni.

I locali di mungitura

I locali di mungitura, sala latte, sala d'attesa, devono essere puliti (lavati) dopo ogni mungitura. Almeno una volta la settimana in condizioni ambientali normali, due volte se caldo umido, sarebbe necessario intervenire con idropulitrice dotata di lancia schiumogena per pulire e disinfettare pareti, esterno componenti macchina mungitrice, pavimenti, griglie. Utilizzando una comune idropulitrice, corredata di lancia schiumogena che aspira direttamente dal canestro il prodotto, si può generare una schiuma molto consistente che si aggrappa alle superfici da pulire. Il prodotto adatto a questo tipo di pulizia e disinfezione dell'ambiente deve essere compatibile con i materiali della struttura che nella maggior parte dei casi può essere un prodotto acido-sanificante schiumogeno. E' necessario attendere 15-30 minuti, il

tempo d'azione del prodotto, prima di eseguire il risciacquo con una normale lancia dell'idropulitrice ad alta pressione. Il prodotto schiumogeno può essere sostituito con acqua molto calda ($>75^{\circ}$), sempre utilizzando l'idropulitrice, se fatto di frequente, ottenendo lo stesso risultato. Durante la pulizia dei locali di mungitura, in particolare la sala di mungitura e sala latte è necessario porre molta attenzione a non indirizzare acqua o soluzioni detergenti disinfettanti verso quadri elettrici, tastiere e centraline elettriche o e elettroniche.

Per mantenere i locali di mungitura e stoccaggio latte puliti i mungitori, prima dell'inizio d'ogni mungitura, dovrebbero bagnare le superfici in modo che non aderisca lo sporco.



Figura 1 - Visione lavaggio corsie sala di mungitura in automatico

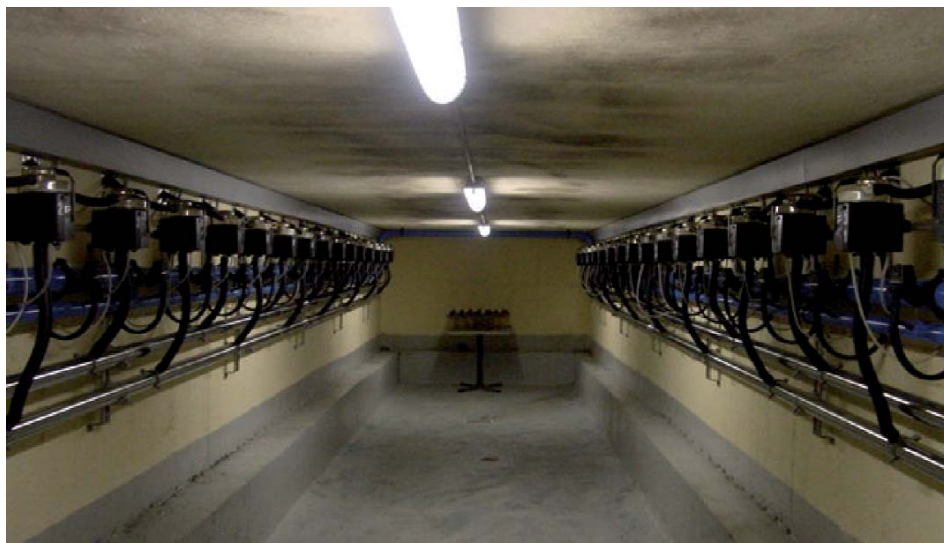


Figura 2 - Tunnel di una sala di mungitura

Il risparmio idrico

Per la pulizia dei locali di mungitura, in particolar modo i pavimenti della sala di attesa, della sala di mungitura e dei camminamenti potrebbe essere riutilizzata l'acqua di risciacquo dell'impianto di mungitura e del serbatoio stoccaggio latte (grafico n° 53). A tal scopo, in fase di progettazione della sala di mungitura, bisogna definire gli scarichi delle lavatrici per raccogliarli in un contenitore. Da questo contenitore una pompa idropulitrice con necessaria condotta di gomma avvolgibile permetterà il riutilizzo dell'acqua. Oggi gli allevamenti di vacche da latte tendono ad aumentare il numero dei capi in mungitura e di conseguenza aumentano il numero dei gruppi di mungitura ed il consumo di acqua. Dal punto di vista economico, con tale accorgimento, oltre al risparmio dell'acqua vi è anche un risparmio nel costo per lo smaltimento di tali acque reflue.

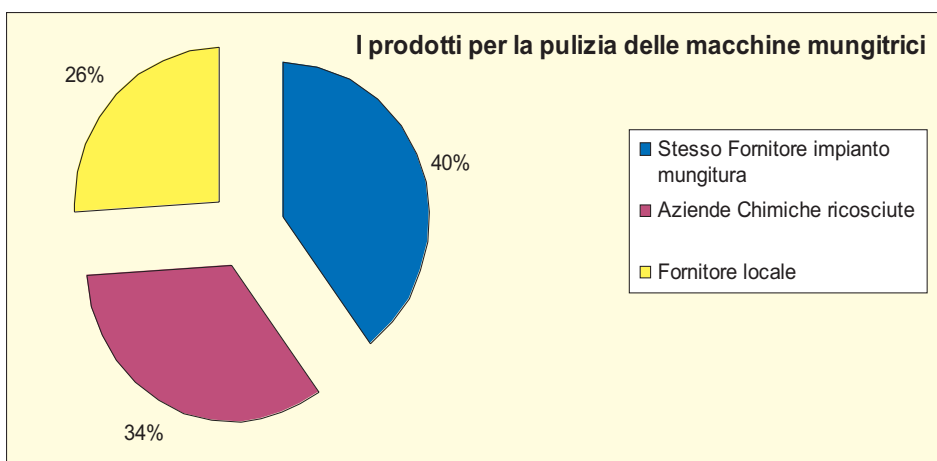


Grafico 53 - Caratteristiche fornitori prodotti di pulizia