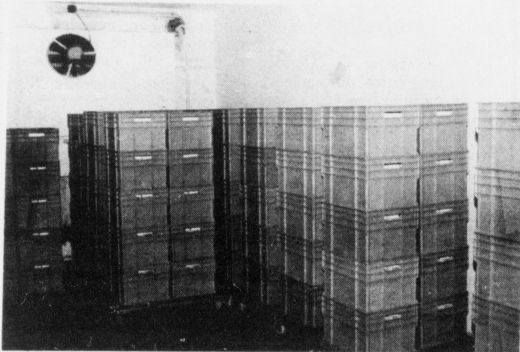


Mejaríið í Havn innflutti 60 tús. litrar av mjólk úr Danmark í fjør

— Ávísar tíðir av árinum er beinleiðis mjólkatrot í Føroyum, og fyri at metta mjólkaforbrúkið fóru vit í fjør undir at innflyta danska mjólk, sigur Eli Rubeksen, mejaristur, í viðtalu við Sosialin



Í kuldagoymsluni kunnu goymast 9.000 litrar av mjólk.

Í fjør innflutti mejaríið í Havn umleið 60.000 litrar av mjólk úr Danmark. Orsøkin til henda mjólkainnflutning kemst av, at ávísar tíðir av árinum minskar mjólkaframleiðslan í Føroyum so mikið nógv, at talan hevur verið um beinleiðis mjólkatrot, sigur Eli Rubeksen mejaristur á mejarinum í Havn í viðtalu við Sosialin.

Hækkandi kraftfóðurprísir

— Hin hækkandi kraftfóðurprísurin hevur eisini gjørt sít til at mjólkaframleiðslan í Føroyum er minskandi. Eftirspurningurin av mjólk er vaksin nógv, og fyri at metta mjólkaforbrúkið fór mejaríið í fjør undir at innflyta mjólk, sum verður framleidd á einum mejaríið í Esbjerg. Innflutta mjólkina er í somu emballasju sum tann føroyskt framleidda. Henda mjólk verður sama dag, sum hon kemur til

mejaríið, pakkað og send í kølibili til Keypmannahavnar. Úr kølibilinum verður mjólk koyrd í kølikontainarar og skipa umborð á farmaskipini, sum sama dag fara til Føroya. Tá mjólk er komin til Føroya, verður hon alt fyri eitt latin út til handlarnar. Innflutta mjólkina hevur fingið sera góða undirtøku frá forbrúkarunum.

5.000 litrar um dagin

Mejaríið tekur dagliga ímóti 5.000 litrum av mjólk. Árliga mjólkaframleiðslan av føroyskari mjólk er upp á góðar 1 milj. litrar.

— Høvuðstreytin fyri at reka mejarivirksemi er reinføri, og leggja vit stóran dent á hetta. Tólini, sum vit nýta til at viðgera mjólkina við, verða hvønn dag reinsað væl og virðiliga, og tekur hetta arbeiði o. u. tveir timar. Regluligar royndir verða

tiknar av mjólkini, soleiðis at hon kann nýtast av brúkarunum á besta hátt, sigur Eli Rubeksen.

Viðgerðarháttur

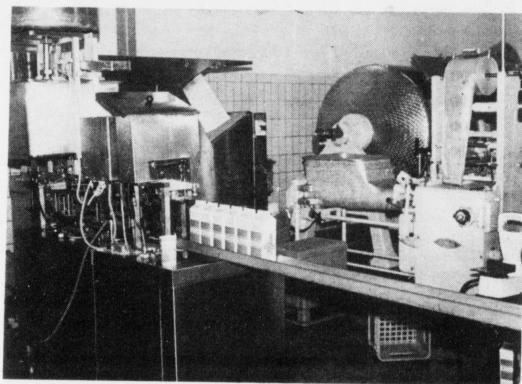
Tá mjólk er komin inn á mejaríið, verður hon vígað og kannað og síðani slept í eitt stórt kar. Frá karinum fer mjólk í eitt pasteuriseringstól, har hon verður pasteuriserað til plus 90° og køld niður í plus 5 stig. Frá pasteuriseringstólinum fer



Egon og Bjarni avskipa mjólkina úr lastbili inn á mejaríið

mjólk í ein klarefiksator, har hon verður reinsað og homogeniserað, t.v.s. at feittkúlurnar í mjólkini verða knústar, og ber

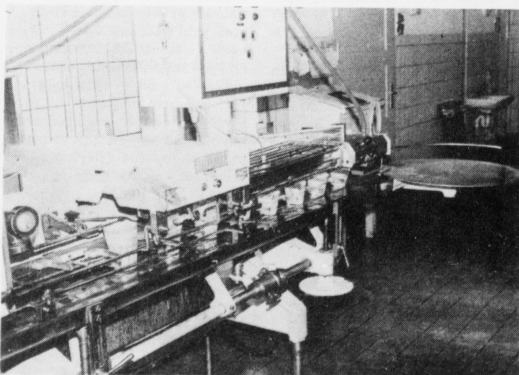
hetta í sær, at mjólkina heldur sær longri friska. Síðani verður hon fylt í 4.000 litra tangar og niðurkøld. Frá tangunum verður mjólk koyrd í tappumaskinuna har hon verður pakkað og flutt á kuldagoymsluna, og kl. 8.00 morgunin eftir verður hon í mjólkabili latin út í handlarnar.



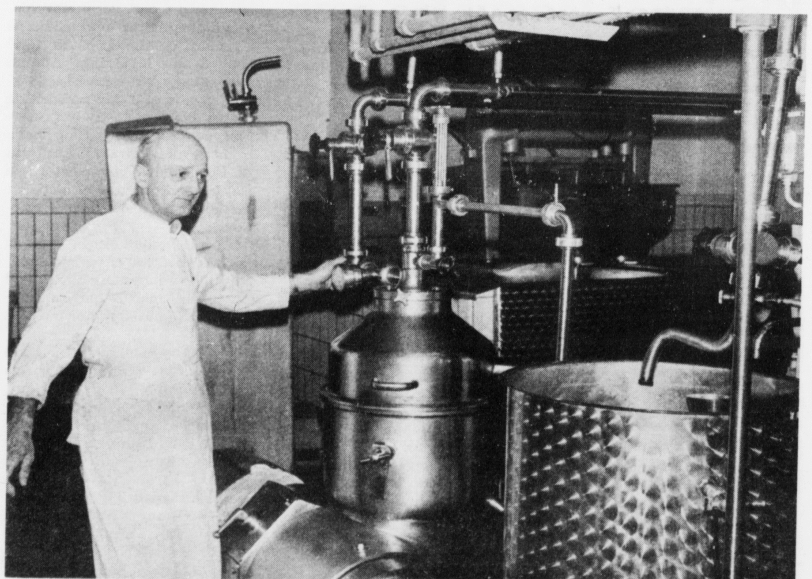
Mjólkapakkimaskinan

Datostempling

— Tá mjólk verður latin okkum av hendi, er hon datostemplað til at halda seg friska í triggjar dagar. Tó hava royndir vist, at um mjólk verður goymd á rættan hátt (í kuldaskápi), kann hon í minsta lagi halda seg friska í 5 dagar. Flestu handlarnir goyma mjólkina í kølidiskum, og er hetta sera gott. Um mjólkina ikki verður goymd í kulda, súrnar hon skjótt. Mjólkina, sum latin verður frá mejarinum út í handlarnar kl. 8.00 um morgunin, er



Pakkimaskinan, ið nýtt verður til at pakka róma



Eli Rubeksen mejaristur vísir blaðmanni okkara klarefiksatorin