

De biologische melkweg

1. Biologische melkveehouderij

Een biologische veehouder houdt zich aan diervriendelijke normen. Dit betekent dat de koeien afwisselend voer krijgen, een droge en natuurlijk geventileerde stal hebben, voldoende daglicht krijgen en een uitloopmogelijkheid en voldoende leefruimte hebben. De “groene” koeien leveren als het ware “groene” melk.

2. Melk van de koe

De koeien worden tweemaal per dag gemolken, 's ochtends om een uur of vijf en aan het eind van de middag. Het melken gebeurt met de melkmachine. De veehouder plaatst de tepelhouders op de spenen van een koe, waarna de melk eruit gezogen wordt. De melk stroomt naar de melktank. Daar wordt de melk op 4°C bewaard tot ze wordt opgehaald voor verdere verwerking in de zuivelfabriek.

3. Ophalen van de melk

De tank met melk wordt drie maal per week door de mensen van de melkfabriek geleegd.

De biologische melk komt uit heel Nederland van de biologische boerderijen naar Limmen in tankwagens. Deze tankwagens noemen we RMO's. RMO betekent Rijdende Melk Ontvangst.

4. Lossen RMO

De melk wordt vanuit de RMO via losslangen en een pomp in de ontvangttank gelost. In de ontvangttank wordt de melk kort opgeslagen.

5. Thermiseren

Alle melk die aangeleverd wordt, wordt gethermiseerd. Thermiseren is een hittebehandeling, die ervoor zorgt dat de meeste bacteriën worden gedood. Deze bacteriën kunnen namelijk later voor bederf van de melk zorgen. Na thermiseren is de melk ongeveer 3 dagen gekoeld houdbaar.

6. Centrifugeren

Bij het centrifugeren wordt de melk in een centrifuge gescheiden in room en ondermelk. Ondermelk is melk met een heel klein beetje vet.

7. Standaardiseren

Door bepaalde hoeveelheden melk, room en ondermelk met elkaar te mengen krijg je melk met een bepaalde hoeveelheid vet erin. Het standaardiseren gebeurt in de opslag tanks.

8. Homogeniseren

Het doel van homogeniseren is het tegengaan van het ontstaan van een vetlaag bovenop de melk. In een homogenisator wordt melk onder druk door een nauwe opening geperst. Hierdoor worden de vetbolletjes, die aanwezig zijn in de melk, uit elkaar getrokken, waardoor er geen vetlaag bovenop de melk ontstaat.

De biologische melkweg

9. Pasteuriseren

Bij het pasteuriseren wordt de melk een bepaalde tijd op 74°C gehouden. Hierdoor worden de laatste ziekteverwekkende micro-organismen gedood, zodat iedereen dan de melk kan drinken zonder ziek te worden.

10. Vullen van pakken

De melk is klaar en kan worden verpakt. De meeste melk van Ecomel wordt in pakken gevuld. Een machine vormt de pakken, maakt de pakken aan de onderkant dicht en vult de pakken. Hierna worden de pakken aan de bovenkant dichtgemaakt en zet de machine automatisch de ten minste houdbaarheidsdatum erop.

11. Vullen van flessen

Ook worden er producten van Ecomel in lichtgewicht PC-flessen verpakt. Deze flessen worden van tevoren goed gereinigd door een spoelmachine en daarna gevuld. Er gaat een plastic dop op, waar de ten minste houdbaarheidsdatum op geprint wordt. Daarna krijgen de flessen een etiket, met alle informatie over het product erop.

12. Koelen

De pakken en flessen worden nu in een grote koelcel opgeslagen bij een temperatuur die in ieder geval lager is dan 7°C.

13. Vervoeren

In gekoelde wagens gaat de biologische melk naar de winkels, waar het ligt te wachten totdat het gekocht wordt en bij jou thuis op tafel staat.