

Spis treści

1. Wstęp	5
2. Uregulowania prawne produkcji mleka	8
3. Biologiczne podstawy produkcji i pozyskiwania mleka	15
3.1. Anatomia gruczołu mlekowego	15
3.2. Laktogeneza (tworzenie mleka)	19
3.3. Fizjologia doju	23
4. Szczegółowa budowa urządzeń do doju maszynowego	31
4.1. Dojarka mechaniczna	31
4.2. Stanowisko udojowe	35
4.3. Typy dojarek mechanicznych	35
4.4. Aparat udojowy	39
4.5. Układ podciśnienia	46
4.6. Układ mleczy	53
4.7. Układ pulsacyjny	56
4.8. Systemy doju maszynowego	60
4.9. Praca dojarza	72
4.10. Komputerowe systemy zarządzania stadami krów mlecznych	73
5. Schładzarki do mleka	81
5.1. Schładzanie mleka	81
5.2. Technika i energetyka chłodzenia mleka	83
6. Technika mycia aparatury udojowej	89
6.1. Uwagi wstępne	89
6.2. Woda jako nośnik substancji myjących i dezynfekujących sprzęt udojowy ..	89

6.3. Źródła zabrudzeń urządzeń mleczarskich	91
6.4. Chemia w myciu urządzeń udojowych	92
6.5. Dezynfekcja aparatury udojowej	94
6.6. Zasady mycia aparatury udojowej	95
7. Zagrożenia wywołane dojem maszynowym	101
8. Szczegółowe wymagania techniczne (ISO) stawiane urządzeniom do dojenja i schładzania mleka	105
8.1. Części składowe dojarek	105
8.2. Schładzarki do mleka	107
9. Metody oceny jakości pracy dojarki mechanicznej	113
9.1. Profesjonalne testowanie dojarki	113
9.2. Uproszczona ocena pracy dojarki	116
10. Literatura	117
Słownik terminologiczny polsko-angielski i angielsko-polski	120