»Usindikaji wa maziwa nchini Botswana«

Usindikaji wa maziwa ni jinsi ya kuongeza maisha ya maziwa na ubora wake. Kufanya huku hupanua bei ya maziwa na bidhaa zake.

Mara tu maziwa yanapopakuliwa kutoka kwenye tanki, kiwanda huanza mchakato wa utayarishaji wa maziwa unaoitwa CIP. Mchakato huanza jioni kabla maziwa hayajafika kiwandani kwa kusafisha eneo na vifaa vitakavyotumika.

Mchakato

Mchakato wa CIP unarudiwa tena siku inayofuata. Usindikaji wa maziwa huwa tayari kuanza saa 6:30 asubuhi. Hakikisha kuwa halijoto ya lori iliyopakia maziwa haizidi digrii 5. Baada ya hapo, sampuli za maziwa huchukuliwa ili tutekeleza vipimo tofauti ambavyo ni pamoja na kupima kiwango cha mafuta. Kipimo cha halijoto cha mwisho hufanywa, na kisha maziwa huondolewa kwenye lori na kuwekwa kwenye tanki.

Kisha maziwa huchukuliwa ili kutibiwa na kuua viini, na halijoto maalum huwekwa kwenye maziwa. Kisha maziwa huwekwa kwenye mashine ya kuyasawazisha ili kuondoa mafuta yote na kuzuia mgandamano wa maziwa. Kisha maziwa huingia kwenye mahali pa kuulia viini tena, na kisha huelekezwa kwenye tanki la kuhifadhia kwa dakika 5 ili kupata joto linalofaa.

Mara halijoto inapopokelewa, maziwa hurudishwa kwenye mashine ya kuulia viini, na tanki la kuhifadhia. Ni wakati huu ambapo maziwa huwa tayari kujazwa kwenye chupa.

Kufungasha maziwa

Chupa huchukuliwa na kuwekwa alama, kisha maziwa hujazwa. Kisha maziwa hupakiwa kwenye kreti. Maziwa huwekwa ndani ya chupa za saizi tofauti na kuwekwa ndani ya chumba kwa masaa

12. Kisha maziwa kukaguliwa ili kuhakikisha uthabiti wake.

Hatimaye, maziwa huchukuliwa kwa uchunguzi, na baadaye hupelekwa kwenye jokofu kwa saa 5–6, na kisha huchukuliwa kuhifadhiwa.