Wrocław, 30.07.2024 r.

**Pomiar poboru mleka w fabryce Hochland w Węgrowie**

**Jednym z największych wyzwań współczesnych mleczarni są odbiory mleka, czyli pierwszy i zarazem kluczowy proces, dzięki któremu można rozpocząć produkcję serów. Głównym problemem są różne wartości podczas pobierania surowca z cysterny do punktu odbioru, czyli w tym przypadku - mleczarni. Dla polskiego oddziału firmy Hochland rozwiązanie znalazł Endress+Hauser, wdrażając odpowiedni system w zakładzie w Węgrowie.**

Transport mleka od rolnika do mleczarni wiąże się wyzwaniami dotyczącymi dokładnego określania ilości surowca, decyduje np. o późniejszych rozliczeniach finansowych. Podczas odbioru mleka od dostawcy lub przedsiębiorcy jego ilość jest mierzona za pomocą systemu pomiarowego objętości, który jest zamontowany w cysternie samochodowej.

Zupełnie inaczej wygląda to w mleczarni – tutaj ilość jest zliczana przez wyznaczenie objętości na podstawie np. pomiaru wagi samochodowej, gęstości mleka określonej w laboratorium lub przez bezpośredni pomiar objętości, za pomocą systemu pomiarowego bazującego na przepływomierzach elektromagnetycznych. Różnice mogą być więc znaczące.

**Określanie odpowiedniej ilości mleka**

Wskazania układów pomiarowych w cysternach mogą się różnić od tych podawanych przez systemy stosowane w mleczarniach. – *Zakłady produkcyjne zaczęły poszukiwać rozwiązań, które nie tylko będą dokładniejsze, ale jednocześnie mogą wpłynąć na usprawnienie procesów lub uzyskanie przewagi konkurencyjnej w postaci optymalizacji produkcji, lub uzyskania wyższej jakości produktu. W tym przypadku razem z firmą Hochland Polska w Węgrowie, uzyskaliśmy pewne i powtarzalne rozwiązanie niezależne od warunków atmosferycznych oraz znacznie wyższą przepustowość przyjęcia. Finalnie przełożyło się na znaczne obniżenie czasu rozładunku, dzięki czemu zarówno firma Hochland, jak i dostawcy, oszczędzają czas i swoje pieniądze*. – mówi Łukasz Wołoszyn, Industry Manager Food & Beverages z Endress+Hauser.

Zastosowanie przepływomierza masowego w precyzyjny sposób pozwoli na usprawnienie kilku zasadniczych procesów. Były to: prowadzenie bezpośrednich pomiarów masy, gęstości i objętości, uniezależnienie pomiarów od warunków atmosferycznych, monitorowanie gęstości on-line z możliwością wykrywania rozwodnienia mleka, automatyczne rozpoznawanie produktu na podstawie gęstości (produkt lub CIP) oraz odporność na napowietrzanie mleka i piany, czy wreszcie automatyczną kontrolę rozładunku, zapewniającą najlepszą powtarzalność.

Zastosowanie tego rozwiązania sprawiło również, że pomiary są powtarzalne i nie była potrzebna dodatkowa rekalibracja, która jest też uzależniona od pory roku. Dodatkowo, zastosowanie takich systemów eliminuje potencjalne nieuczciwe praktyki dostawców. Wszystko to prowadzi do usprawnienia prowadzonych i niezbędnych procesów.

**Nowoczesne systemu kontrolno-pomiarowe i… serek Almette**

Endress+Hauser współpracuje z polskim oddziałem Hochland od wielu lat w kilku obszarach. Firma dostarcza m.in. aparaturę kontrolną pomiarową używaną w procesach produkcji – od prostszych rozwiązań, jak urządzenia do pomiaru ciśnienia czy temperatury, ale też te najbardziej zaawansowane do pomiarów mętności, przewodności, gęstości czy pH.

Jednym z nich, specjalnie dostarczonym dla procesu produkcji serka wiejskiego Almette, była aplikacja pomiaru pH. Ciągły pomiar procesu ma kluczowe znaczenie dla prowadzenia wytwarzania w sposób zapewniający wysoką jakość i powtarzalność produkcji. Układ pomiaru to w pełni automatyczny zestaw, przystosowany do automatycznego mycia, co jest ważne z uwagi na konieczność zachowania wysokiej higieny procesu.

Endress+Hauser jest obecny również w obszarze wytwarzania i dostarczania mediów, gdzie m.in. dokonuje pomiarów procesowych jak również monitoruje ich zużycie. W ostatnim roku została uruchomiona podczyszczalnia ścieków w węgrowskiej fabryce serów, w której skorzystano z rozwiązań szwajcarskiej firmy. – *Od chwili uruchomienia instalacja działa zgodnie z założeniami. Cenimy sobie długoletnią współpracę, profesjonalizm, otwartość i elastyczność rozwiązań dostarczanych dla nas* – podsumowuje Cezary Szymaniak, Menadżer ds. Rozwoju Technicznego w Hochland Polska.

**O Endress+Hauser**

Endress+Hauser to światowy lider w zakresie aparatury kontrolno-pomiarowej dla wielu branż przemysłu, z kompleksowym portfolio obejmującym większość możliwych pomiarów.

Szwajcarska Grupa zatrudnia 16 000 pracowników w 125 krajach świata. W Polsce od 30 lat jest partnerem zarówno dla wiodących koncernów, jak również dla sektora MŚP, wspierając polskie firmy i zakłady produkcyjne w cyfrowej transformacji, optymalizacji procesów oraz redukcji wpływu na środowisko.

Więcej informacji: [www.pl.endress.com](http://www.pl.endress.com/)

**O Hochland Polska**

Hochland Polska działa na polskim rynku od ponad 30 lat i jest jednym z liderów w kategorii serów. W Polsce znajdują się dwa zakłady produkcyjne – w Kaźmierzu i Węgrowie, ale również biuro w Poznaniu.

Hochland, Almette, Valbon to wiodące na rynku marki, pod którymi kryje się szeroka gama produktów, z różnych kategorii sera, dostępna także dla rynku HoReCa. Wszystkie produkty z oferty Hochland wyróżnia doskonały smak i najwyższa jakość, dzięki najlepszym surowcom i technologiom.

Więcej informacji: [www.hochland-group.com/pl](http://www.hochland-group.com/pl)

**Kontakt dla mediów:**

K+PR
Dawid Bartkowski Email dbartkowski@kplus.agency
PR Manager Phone + 48 603 944 411