

## Välkommen till oss på FoodTech, 11-13 november

På FoodTech Scandinavia 2003, Nordeuropas största mässa för livsmedelsteknologi presenteras nya SAV=E® av de svenska företagen MVM konsult AB och MILKUM. SAV=E® är patenterat och utvecklat av MVM konsult AB och har använts på flera mejerier i Finland, Norge och Sverige.

Ni är välkomna till vår monter, J 7154, på FoodTech den 11-13 november 2003. Vi bifogar biljetter till mässan. Mässhinformation finns på: [www.foodtech.dk](http://www.foodtech.dk)

### Kvalitetssäkring, optimering, trimning

Med SAV=E® och Trille™ kan man:

- inventera processen
- optimera processen
- verifiera resultaten av åtgärder och förbättringar
- kvalitetssäkra diskprocessen

Med SAV=E® erhåller mejeriet uppgifter om fel och brister i diskobjekten samt tillförlitliga svinnresultat med hög noggrannhet direkt efter avslutad disk. Det är ett lättinstallerat system som presenterar resultaten "online". Med SAV=E® kan mejeriet kvalitetssäkra sina diskprocesser. SAV=E® visar hur mycket varje diskobjekt bidrar till produktvinnnet och användning av vatten för ursköljningen.

SAV=E® ger dessutom information om hur stor mängd produkt, som går till gränsproduktsystemet respektive avlopp. Vattenförbrukningen redovisas på liknande sätt och systemet visar hur stor mängd vatten som är "fri från produkt". Man får också fram eventuella felaktigheter i disksystemen som gör att det går snabbt att lokalisera störningar, som sedan målmedvetet kan åtgärdas.

SAV=E® går ut på att:

- bestämma var och när svinn uppstår
- bestämma storleken på svinnet
- prioritera det som skall göras
- åtgärda svinnet

Med SAV=E® kan mejeriet

- minska svinnet i mejeriprocessen
- öka utbytet = förbättra ekonomin
- spara vatten
- förbättra miljön
- säkra kvaliteten

### GIP

#### 1. Dränering

#### 2. Försköljning

*Till avlopp*

*Till gräns-  
uppsamling*

Arbetsområde för SAV=E®

→ SAV=E®

#### 3. Cirkulation, lut

#### 4. Eftersköljning

#### 5. Desinfektion, hetvatten

Se SAV=E® på FoodTech, J 7154

## SAV=E®

Study + Adjust + Verify = Economize

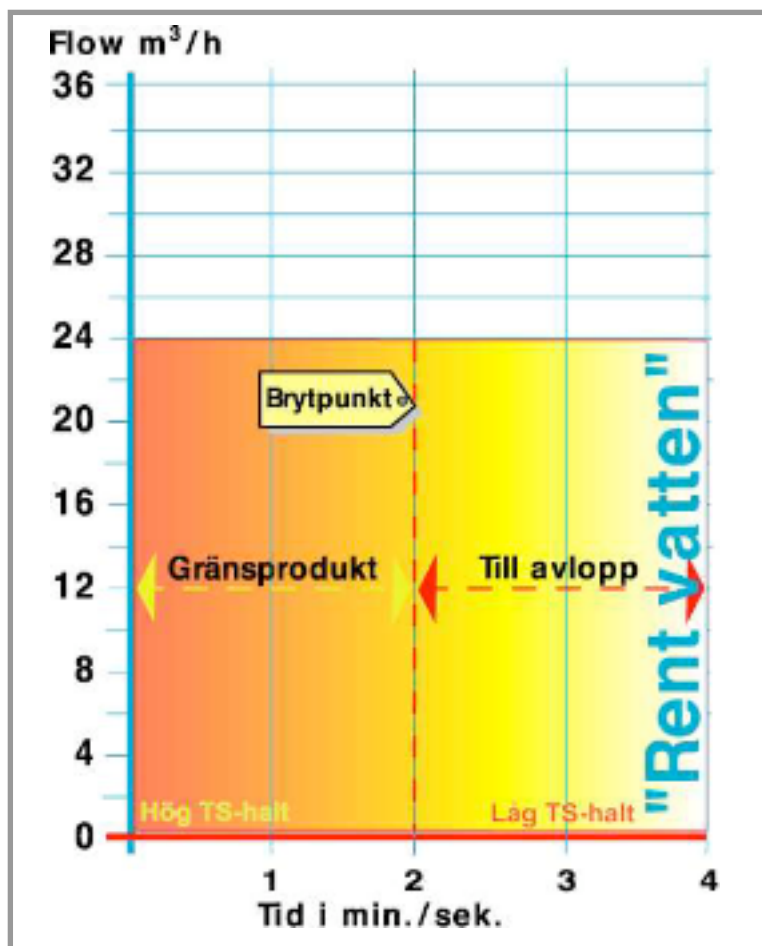
**Investera i ett eget SAV=E®-system!**

Kvalitetssäkra kontinuerligt mejeriets diskprocesser.

SAV=E® visar hur mycket varje diskobjekt bidrar till produktvinnnet och hur stor mängd produkt som går till gränsprodukt respektive avlopp. Systemet ger dessutom information om hur stor mängd vatten som är "fri från produkt".

**Installera SAV=E® – ett system som presenterar resultat "online".**

## Diskförlopp – Produktsvinn



### Beräkningsprogrammet TrillControl™ presenterar resultat på följande sätt

	Volym (liter) under vald kontrollperiod		
	Gräns- produkt	Avlopps- utsläpp	Total volym
Rent vatten	30	40	70
Vatten- och produktblandning	340	250	590
Total volym	370	290	660
Produktsvinn (som aktuell produkt)	10	25	35

### BOD<sub>7</sub> (Biochemical Oxygen Demand) för några mjölkprodukter

	BOD <sub>7</sub> g per liter
Grädde, 40 %	450
Helmjök, 4,0 %	150
Skummjök, 0,05 %	80
Vassle	45
Vasslekonc. 60 % TS	450

## MVM konsult AB

är ett renodlat miljökonsultföretag, verksam inom området industriell miljöteknik. Namnets initialer står för Miljö, Vatten och Mark. Vår kompetens omfattar allt från tillståndsansökningar och andra myndighetskontakter - till projektering, idrifttagning och processoptimering av reningsanläggningar för processvatten och avfallsbehandling.

MVM har kontor i Timrå, Stockholm och Örnsköldsvik. Vi har uppdrag i Sverige och även i utlandet.

MVM ägs av de tio konsulter som arbetar i företaget. Koncentrationen av företagets verksamhet på miljöfrågor, ger oss styrka och målmedvetenhet i kombination med flexibiliteten i en smidig organisation. Vi samarbetar med starka partnerföretag och högskolor, för att kunna erbjuda totallösningar i projekt där även annan kompetens behövs.

## Gamla ostsorter

av Björn SigBjörn

### Västerbotten

Landskapet Västerbotten förknippas alltid med osten med samma namn. Hur många känner till att det förr också tillverkades kryddad Västerbottensost? Det finns dokumenterat att man faktiskt så tidigt som 1910 tillverkade kryddad WB-ost. Som kryddor använde man spiskummin i blandning med nejlikor.

Innan man tillsatte kryddorna tvättades dessa genom att läggas i vatten. Spiskummin som är lättare än vanlig kummin "flyter på vattnet och innehåller som föroreningar vanligen grus- och jordpartiklar, vilka sjunka till botten och på så sätt lätt avskiljas" (citat ur lärobok från 1920-talet). Det är länge sedan det tillverkades kryddad Västerbottensost. Enligt gamla förståsigpåare var det en verklig delikatess, som kanske idag skulle kunna finna en ny marknad.

**MVM** konsult AB

Terminalvägen 16  
SE-861 36 Timrå  
Sverige

Tel: +46 60 57 33 20  
Fax: +46 60 57 33 29  
E-post: [mvm.timra@mvm.se](mailto:mvm.timra@mvm.se)  
Internet: [www.mvm.se](http://www.mvm.se)

**MILKUM**

Klackvägen 19  
SE-856 53 Sundsvall  
Sverige

Tel: +46 60 17 52 80  
Fax: +46 60 66 65 04  
E-post: [info@milikum.se](mailto:info@milikum.se)  
Internet: [www.milkum.se](http://www.milkum.se)