

بار میکروبی شیر و راهکارهای کاهش آن

بار میکروبی: عبارتست از تعداد میکروب های موجود در یک میلی لیتر شیر دوشیده شده.

باید توجه داشت که هر چه مقدار بار میکروبی کمتر باشد، کیفیت شیر تولیدی بالاتر بوده و در نتیجه، قیمت آن نیز بالاتر می باشد. این موضوع تا به این حد اهمیت دارد که حتی برخی کارخانجات و واحدهای تولیدی به دلیل بازار پسندی و سالم بودن، بهای بیشتری بابت این نوع شیرها پرداخت می کنند و از طرفی با تولید شیر سالم و کاهش بار میکروبی، از میزان سموم باکتریایی و قارچی در شیر و فرآورده های آن کاسته شده و سلامت مصرف کنندگان این محصولات نیز تضمین خواهد شد. ذکر این نکته لازم است که در کشور ما زنان و کودکان بیشترین مصرف کنندگان محصولات لبنی هستند.

راهکارهای کاهش حداکثری بار میکروبی در واحدهای دامپروری:

- توصیه می شود شیر خام را بلافاصله بعد از دوشش، توسط شیر سردکن (یخچال یا آب یخ) سرد کرد، به نحوی که دمای آن به زیر ۵ درجه سانتی گراد برسد. این موضوع بویژه در فصول گرم سال لازم و ضروری است.
- داشتن تهویه و نور مناسب و کافی در سالن شیردوشی
- استفاده از درب و پنجره مجهز به توری فلزی یا پلاستیکی برای جلوگیری از ورود مگس و سایر حشرات به سالن شیردوشی و انتقال آلودگی های احتمالی آن
- انجام عمل پیش دوشی از هر سرپستانک گاو و دور ریختن آن که باعث کاهش چشمگیر بار میکروبی می شود.
- شستشوی مناسب کلیه قسمت های دستگاه شیردوشی حداقل به مدت ۱۵ دقیقه با آب گرم و استفاده از سود و اسید برای زدودن چربی ها، بعد از هر وعده شیردوشی
- استفاده از تیت کارد (محلول ضدعفونی کننده سر پستانک) برای تک تک پستانک های تمامی گاوها بعد از شیردوشی و قبل از ورود گاوها به بهار بند
- توصیه می شود از دستگاه شیردوش دارای ظرفیت مناسب با توجه به تعداد گله دوشا استفاده شود تا شیردوشی در حداقل زمان ممکن صورت گیرد. (معمولا بین ۳۰ تا ۴۵ دقیقه)
- استفاده از کارگران مجرب و دوره دیده در سالن شیردوشی و ملزم کردن آنها به رعایت نکات بهداشتی مثل استفاده از لباس تمیز، چکمه مخصوص و شستشوی مرتب دست ها با آب و مایع ضدعفونی کننده مناسب
- در پایان نیز پیشنهاد می شود از ماشین های مجهز به تانکر استیل و سردخانه دار استفاده شود تا شیر در هنگام جا به جایی از درب گاوداری تا سکوی دریافت شیر، دمای زیر ۵ درجه خود را حفظ کند.