

## på första plats

Som första mejeriföretag i världen kommer Milko att investera i ett eget SAV=E®-system. Att kostnads-effektivt kunna optimera och kvalitetssäkra sina diskprocesser har länge varit ett mål för Milko.

I Milkos övergripande miljömål ingår att minska utsläpp av gödande och syreförbrukande ämnen till vatten samt att minska mängderna avfall och restprodukter.

Under flera år har Milko därför testat SAV=E® på fyra av sina fem mejerier. Testresultaten har gett mersmak vilket lett till att företaget nu beställt ett system, som kommer att levereras i höst. Primus motor i Milko under denna process har varit Berndt Köpsén.

Investeringen kommer att medföra att Milko enklare, snabbare och effektivare kommer att kunna optimera sin produktion jämfört med traditionella metoder.

Milko är ett av Sveriges största mejeriföretag med tillverkning av alla vanliga mejeriprodukter, men även specialiteter som messmör, mesost och mjukost. Nästan 300 produkter tillverkas. Bland de mest kända produkterna finns Fjällbrynt Messmör, Fjällfil och Fjällyoghurt. Milko omsätter drygt 3 miljarder kronor och har cirka 950 anställda. Det finns fem mejerier: Östersund, Sundsvall, Bollnäs, Grådö (Hedemora) och Karlstad, som tillsammans tar emot ca 380 miljoner kg mjölk per år från ca 1300 mjölkleverantörer. Företagets område motsvarar ca en tredjedel av Sveriges yta.

SAV=E® är utvecklat av MVM konsult AB och patenterat sedan 2003. Det är ett lättinstallerat system, som presenterar resultaten "online". I SAV=E® ingår utrustningen Trille™ och dataprogrammet TrillControl™.

Resultat från flera tusen diskobjekt på mejerier i Finland, Norge, Sverige och Tyskland visar att SAV=E® förenklar processoptimeringen. Resultaten visar också att det finns stora möjligheter till besparingar av både mjölk och vatten. Samtidigt minskar utsläppen av organiskt material till avlopp vilket gör att miljön förbättras.

Berndt Köpsén, processingenjör, Milko, Östersund:



*"SAV=E® blir ett viktigt instrument när Milkos mejerier regelbundet skall optimera sina processer. Även vid drifttagningar av nya och modifierade processer blir SAV=E® ett betydelsefullt hjälpmedel.*

*Genom att utrustningen är moduluppbyggd och transportanpassad kan Milko lätt flytta den mellan diskcentralerna i mejeriet och mellan mejerierna.*

*Speciellt intressant är att man får mätresultatet direkt i liter produkt vilket gör att man lättare förstår omfattningen av produktvinnnet."*



Bärry Körsbär och Fjällbrynt Original, två klassiska mejeriprodukter från Milko

### SAV=E®

Study + Adjust + Verify = Economize

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

Kvalitetssäkra kontinuerligt mejeriets diskprocesser.

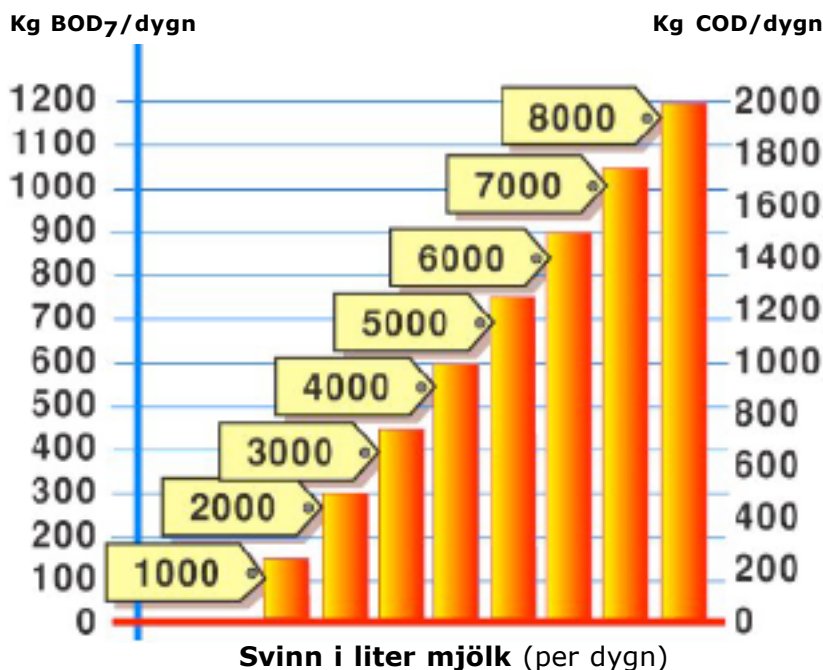
SAV=E® visar hur mycket varje diskobjekt bidrar till produktvinnnet och hur stor mängd produkt som går till gränsprodukt respektive avlopp. Systemet ger dessutom information om hur stor mängd vatten som är "fri från produkt".

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

**Köp eller leas - kontakta oss!**

## Mjök i avlopp

### Förhållande mellan BOD<sub>7</sub>/COD och liter mjök



Diagrammet visar hur många liter mjök som olika värden av BOD och COD motsvarar. T.ex. 900 kg BOD är lika med 6000 liter mjök.

[www.savemilk.info](http://www.savemilk.info)

Besök [www.savemilk.info](http://www.savemilk.info). Där finns utförlig information om SAV=E®. Studera exempel, principen, beräkningsprogram. Ladda ner och läs artiklar, nyhetsblad och produktblad.

## Gamla ostsorter

av Björn Sigbjörn

### Jämtland

Säg "Vålåloffen" och många gamla ostkännare både bland mejerifolk och konsumenter känner hur det vattnas i munnen. Vålåloffen tillhörde ostsorten steppost och var alltså en kittost. Den luktade och smakade kraftigt. Den hade formen som en fyrkantig limpa och vägde drygt 3 kg. Namnet på osten är mycket speciellt och kräver sin förklaring. Det är en kombination av det riksbeckanta Vålådalen, som ligger i närheten av Undersåker, samt den dialektala/norska benämningen på limpa, "Loff".

Osten var en verklig storsäljare på sin tid. Bland de 17 olika sorters ost som tillverkades i Jämtland 1963 stod Vålåloffen för ca 30 % eller drygt 1 milj. kg. Vålåloffen började tillverkas på 40-talet på mejeriet i Undersåker (några mil från Åre). När mejeriet lades ner i mitten av 60-talet flyttades tillverkningsen till Östersund. Osten producerades där fram till slutet av 70-talet då den och flera andra ostsorter lades ned på grund av ombyggnaden och moderniseringen av ysteriet.

## Besparing i mejeriet

Behandlad mjölmängd	milj. kg/år	100
Minskat svinn	Besparing/år	Besparing/år
%-enheter	kg	kr
0,1 %	100 000	300 000
0,2 %	200 000	600 000
0,5 %	500 000	1 500 000
1,0 %	1 000 000	3 000 000
2,0 %	2 000 000	6 000 000
3,0 %	3 000 000	9 000 000

Tabellen visar hur mycket mjök mejeriet kan spara per år om man optimerar processen med SAV=E®.

Tabellen visar också hur mycket besparingen motsvarar i kronor vid ett mjölkpris på 3 kr/kg mjök.

**Effektivare optimering ger större besparing!**

**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)  
[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)  
[www.milkum.se](http://www.milkum.se)