

# «Καινοτομία στο γαλακτοκομικό τομέα»



Θεόφ. Μασούρας  
Αναπλ. Καθηγητής Γαλακτοκομίας  
Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου  
Εργαστήριο Γαλακτοκομίας  
Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών



Λειβαδιά 9/12/2017



## ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΕΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ



**Μικρά τυροκομεία.**

Επιφάνεια 80 – 150 m<sup>2</sup> Δυναμικότητας 100-2000  
Kg/ημερ.



Θεόφ. Μασούρας  
Αναπλ. Καθηγητής Γαλακτοκομίας  
Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου  
Εργαστήριο Γαλακτοκομίας  
Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

# ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑΣ ΜΙΚΡΩΝ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ



Υπάρχουν περιφέρειες της Ελλάδας που έχουν παραγωγή γάλακτος αλλά υπάρχουν υποτυπώδης ή καθόλου μεταποιητικές μονάδες (μικρά νησιά, κ.α). Σ'αυτές τις περιοχές και όχι μόνο, μπορούν να αναπτυχθούν Μικρές ή Μεσαίου τύπου οικογενειακές επιχειρήσεις μέσα ή κοντά στις κτηνοτροφικές μονάδες.

Στις περισσότερες χώρες της Ευρώπης οι Κτηνοτρόφοι έχουν δημιουργήσει πολλές τέτοιες μικρές μεταποιητικές μονάδες αξιοποιώντας την παραγωγή ή μέρος αυτής φτιάχνοντας τοπικά προϊόντα.

## ΠΡΟΟΠΤΙΚΗ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑΣ ΜΙΚΡΩΝ ΜΕΤΑΠΟΙΗΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ

Λαμβάνοντας υπόψη και τις αυξητικές τάσεις που παρουσιάζει η αγορά γαλακτοκομικών προϊόντων, την έλλειψη μεταποιητικών μονάδων στην ύπαιθρο, πιστεύουμε ότι η δημιουργία μικρών μεταποιητικών μονάδων έχει προοπτικές ανάπτυξης.

Υπάρχει χώρος για την λειτουργία μικρών οικογενειακών επιχειρήσεων στον τομέα παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων και ειδικότερα προϊόντων με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.

Στοχεύοντας όμως πάντα στην **ποιότητα** και διασφαλίζοντας ότι προσφέρεται στον καταναλωτή ένα προϊόν με ονοματεπώνυμο, το οποίο έχει παραχθεί σύμφωνα με όλους τους κανόνες ασφάλειας, υγιεινής.

# Δημιουργία μιας μονάδας παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων

Η επιτυχία μιας μονάδας παραγωγής  
γαλακτοκομικών προϊόντων καθορίζεται σε μεγάλο  
βαθμό από τον καλό αρχικό σχεδιασμό.

# Σχεδιασμός μονάδας παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων

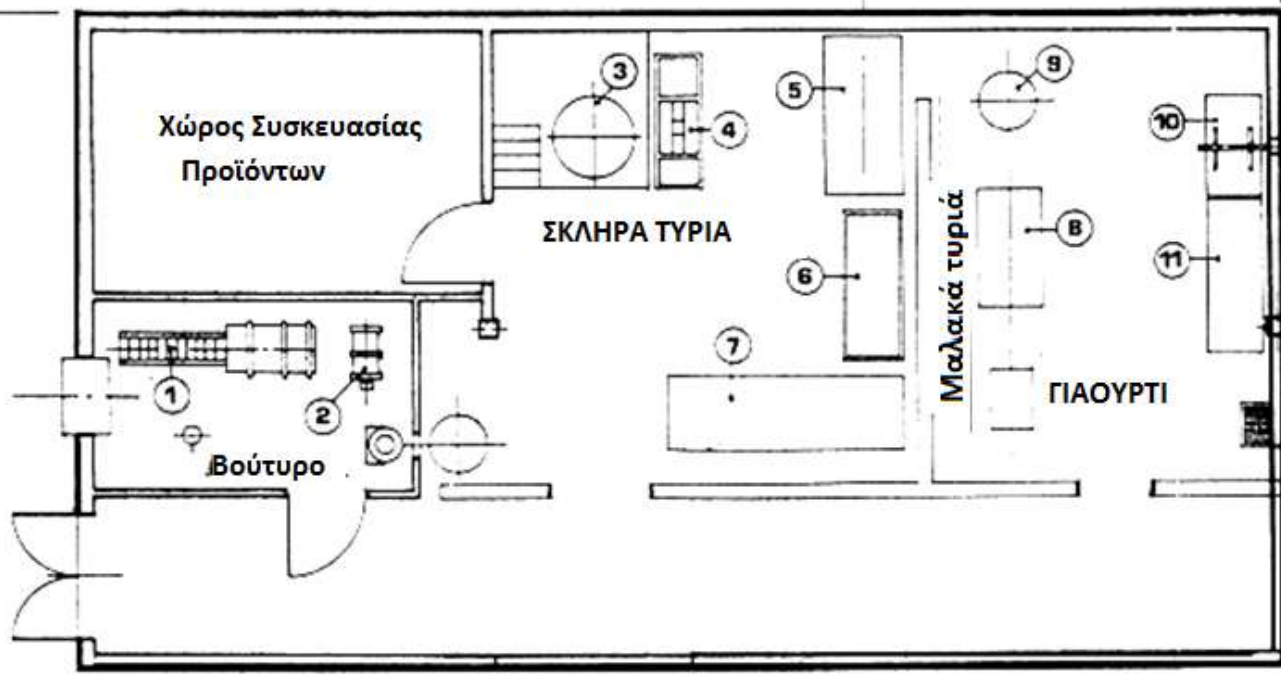
- Ο σχεδιασμός μονάδας παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων θα πρέπει να θεωρηθεί σαν ιδιαίτερο έργο:
- Είναι πολύ δύσκολο να προσαρμόσει κάποιος μια μονάδα «πρότυπο» για κάθε νέα.
- Συνοψίζοντας, μπορούμε να πούμε ότι πρώτα θα πρέπει να λάβουμε υπόψη και απαντήσουμε στα παρακάτω σημαντικά ερωτήματα που τίθενται :

# ?????

- **Πού;** (Θέση της εκμετάλλευσης,....ορεινή, πεδινή.)
- **Πόσοι;** } (Πόσοι, ποιοι άνθρωποι, τεχνικοί, μισθωτοί)
- **Ποιοι;** }
- **Τι;** (Τι είδους γάλα θα επεξεργαστεί τι προϊόν θα παράγει...εξοπλισμός)
- **Πόσα;** (ποσότητα γάλακτος δυναμικότητα... Προϊόντα )
- **Πότε,** (χρόνος λειτουργίας , εποχικότητα,...)
- **Πως; ...** (τρόπος χρηματοδότησης....)

# Κάτοψη μονάδας επεξεργασίας γάλακτος δυναμικότητας 1000 l/μέρα

Μονάδα επεξεργασίας μέχρι 1000 λίτρα γάλακτος /ημέρα



1. Πιεστήρια, Συσκευασία βουτύρου
2. Βουτυροκάδη
3. Τυρολέβητες
4. Δοχείο πήγματος
5. Τυροτράπεζα για τοποθέτηση στα καλούπια
6. Πιεστήριο
7. Δεξαμενή άλμης
8. Τράπεζα στράγγισης
9. Τηρολέβητας λευκών τυριών
10. Γέμισμα γιαουρτιών
11. Θάλαμος επωαστικός



# Βασικός Εξολισμός

## ΚΟΥΡΥΦΟΛΟΓΟΣ ΚΑΙ ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ



# ΚΑΖΑΝΙ ΠΗΞΗΣ

(από ανοξείδωτο χάλυβα  
ΑΙΣΙ 304)



# Τυροτράπεζα



# ΚΑΛΟΥΠΙΑ



# ΑΝΤΛΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (ΤΡΟΧΗΛΑΤΗ)



**ΧΡΩΜΑΤΑ - ΣΙΔΗΡΙΚΑ  
ΕΙΔΗ ΟΙΚΙΑΚΗΣ ΧΡΗΣΕΩΣ  
ΖΩΟΤΡΟΦΕΣ  
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΤΥΡΙΑ**



ΤΗΛ-FAX:



ΚΙΝ:

















































**ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ ΓΙΑ ΤΗΝ  
ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΑΣ**