



# MELKEVEIEN

Melking

Melketank/  
kjøling på gården

Overføring til tankbil

Mottak på meieri  
Overføring til silotank

**Mattrygghet, prøvetaking og sporbarhet**  
Trygg mat er grunnmuren for forbrukerens tillit til våre produkter. Trygg mat vil si at ingen blir syke av feil ved våre produkter. For å sikre at meieriprodukter er trygg mat har vi mange tiltak fra bås til bord. De mest sentrale er hygiene, pasteurisering, kjølekjede, driftskontroll og emballasje, men høy kompetanse og godt produksjonsutstyr er alltid en forutsetning. At tiltakene fungerer er det absolutt viktigste for å sikre trygg mat, men vi må likevel bekrefte dette gjennom et omfattende opplegg for prøvetaking og analyser gjennom hele verdikjeden.

SEPARERING  
RENSING

Fløte og skummet melk  
FILTRERING OG  
STANDARDISERING

Melk og fløte med ulik fettprosent

Melk og fløte med ulik fettprosent

Pasteurisering/  
varmebehandling

Fløte

HOMOGENISERING

SYRNINGSKULTUR

HJELPESTOFFER

SYRNINGSKULTUR

LØPE OG  
SYRNINGSKULTUR

YSTING,  
SKJÆRING,  
PRESSING,  
SALTING

MYSE-  
KONSENTRAT

HELMELK  
OG FLØTE

TAPPING

TAPPING

TAPPING

TAPPING

KJERNING

TØRNING

BRUNOST-  
KOKING

MODNING  
HVITOST

Skummet melk  
Kremfløte

Ekstra lett  
Lettmelk  
Osv

Skummet kultur  
Biola  
Yoghurt  
Rømme  
Osv

Laktosefrie produkter  
Smaksatte produkter  
Dessetter  
Osv

Smør

Skummetmelkpulver  
Fløtepulver  
Mysepulver  
Kjernemelkpulver  
Osv

Brunost  
Prim

Norvegia  
Jarlsberg  
Nøkkelost  
Osv

FERDIGVAREKONTROLL



TRANSPORT



EMBALLERING  
OG LAGER



BUTIKK



### Separering

Under separeringen skiller vi melka i fløte og skummet melk. Vi får samtidig en rensing av melka.

### Filtrering

Ved filtrering kan vi skille ut enkelte bestanddeler av melka, hvilke er avhengig av porestørrelse som vi benytter på filterne.

### Standardisering

Standardisering blir foretatt for å justere til riktig fett og proteininnhold.



### Homogenisering

Homogenisering splitter fettkuler og sørger for at vi får jevn fettfordeling i produktene. Samtidig har homogenisering en konsistensfremmende effekt på produktene.

### Inndamping

Under inndampingen fjernes vann og tørrstoffinnholdet i produktene øker.

### Syrningskultur

En bakteriekultur sammensatt av ulike typer mikroorganismer som gir den ønskede effekt under produksjon og lagring.



### Laktosefrie produkter

TINEs laktosefrie produkter gjennomgår en patentert prosess der noe av laktosen (melkesukkeret) fjernes og resten spaltes.

### Løpe

Mesteparten av melkas protein består av kaseiner. Tilsetning av løpe til systemelka fører til at kaseinene løper sammen/koagulerer og danner en tett struktur (ostemasse). Det anvendes ikke løpe utvunnet fra svin i noen av TINEs produkter.



### Myse

Myse skilles ut fra ostemassen ved ysting av hvitost.

### Kjernemelk

Kjernemelk skilles ut fra fløten ved kjerning av smør.

### Økologisk melk

Økologisk melk holdes adskilt fra konvensjonell melk i produksjonsprosessen etter godkjente prosedyrer.