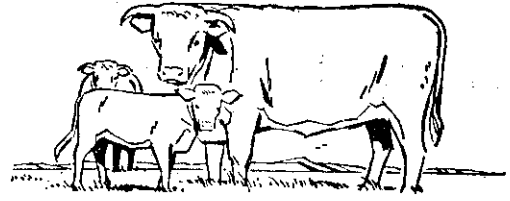


專業區

改善生乳品質

提供國人最佳牛乳，應從
生乳生產的衛生改進做起。

● 陳幸浩 ●



民國六十三年，本省生產的鮮乳，已達進口乳粉（以還原乳折算）的二三%，為三年前占有率的兩倍。除因省產乳品價格趨於大眾化外，國人逐漸信賴省產牛乳的品質及衛生，也是主要的原因。政府為提高省產牛乳及乳品品質，確保消費者健康及安全，已經頒布原料生乳、乳品國家標準及乳業管理規則。

酪農普遍重視

民國五十八年年底以前，除少數乳品加工廠採用原料生乳分級評價辦法外，其餘大多數工廠只訂有生乳含脂率加減價辦法，也就是說，尚未考慮牛乳衛生條件。

省農會酪農鮮乳加工廠於民國五十八年開工之初，根據國家標準並參

考乳業先進國家乳價核算辦法，依牛乳的細菌數、風味、乳溫、塵埃量，訂定生乳衛生評價標準，收購酪農生乳。當時，基本乳價為每公斤五元，但依衛生情況好壞，可以相差〇.六〇元。這項辦法，引起酪農改善生乳衛生的興趣。

牛體牛舍清潔

目前全省各乳品加工廠，均已實施生乳分級評價制度，農林單位也積極加強訓練酪農生產衛生生乳的技術，原料生乳的品質隨著普遍改善。

要想生產衛生的生乳，牛舍各部位勿積塵埃。至少每年大掃除兩次，並以消毒劑噴霧，徹底消毒。

另外，為便於保持牛舍、牛床乾燥及清潔，宜開闢適當的運動場，一

面可供牛運動，一面畜主可利用乳牛在外活動之際，清除牛床、糞尿溝及飯槽。

牛床鋪墊草或細沙，可避免乳房污染、擦傷。

為避免乳牛後驅沾染糞尿，擠乳時掉入生乳中，乳房部分的毛要隨時剪短，防止乳房受蒼蠅等虫類刺傷。

擠乳注意衛生

(一) 擠乳室不得有塵埃飛揚，室內要通風，陽光充足，並應徹底驅除蒼蠅。

(二) 擠乳者的清潔，與牛體清潔同樣重要。擠乳前，須用肥皂洗手。擠乳時，應穿着工作衣帽。

此外，擠乳者必須絕對健康以防人畜共通疾病的互相傳染。

(三) 擠乳時，宜先除去乳頭先端括約肌內外與鄰近部位的細菌，所以最初擠出的一、三手生乳，應予捨棄。

擠乳時，手指、手掌必須保持乾燥，勿沾生乳，以防潮濕的手指、手掌將污物引入乳中。生乳應即過濾，容器加蓋，馬上冷却。

(四) 擠乳桶、乳桶、擠乳機及過濾器等，於使用完畢後馬上沖洗，以防在表面形成乳垢或乳膜。

新污垢可用中性清潔劑的溫水洗。如果放置過久，形成乳垢、乳膜時，須以酸性或鹼性清潔劑溫水刷洗。洗後的器具，通常以蒸氣或二〇〇PPM的氯水消

毒，然後倒置乾燥。擠乳機須依照說明書清洗、消毒。

迅速低溫冷却

生乳含有豐富的蛋白質、脂肪、乳糖及礦物質等成分，很容易引起細菌繁殖，以致變質，所以在擠出之後，應迅速冷却至攝氏十度以下，最好保持在攝氏三至五度左右，以抑制細菌繁殖。

生乳中的一般細菌，在攝氏三十度左右時最容易繁殖，十度以下就難以繁殖。

溫度降低，一般細菌的繁殖速率都會減低。例如攝氏四十度時，細菌一時代的繁殖時間為二十分鐘，三十



清洗牛舍

度時為四十分鐘，二十度時為八十分鐘，十度時需要一六〇分鐘。
生乳冷卻以前，細菌數如已增加，即使加以低溫冷藏，仍難抑制細菌繁殖。因此，自始至終保持低溫冷藏，至為重要。

清洗冷藏設備

不論酪農自己購置冷藏冰箱，或是專業區集乳站的冷藏設備，都得隨時清洗、消毒。否則生乳雖經冷藏，仍難免因低溫細菌繁殖而變質。

曾有某牧場的冷藏庫，放置許多未加蓋的生乳，突因颶風停電，天花板上石漆官向圍的結冰融化，成爲水滴滴入牛乳，以致低溫細菌繁殖，結果全部生乳腐壞。

慎用搾乳機

專業區酪農每戶初期飼養泌乳牛六頭，如每頭每次搾乳時間爲十二分鐘，早、晚各只需搾乳時間七十二分鐘，並不太費事，而且人工搾乳是酪農必須熟練的一項技術。

可是有很多酪農，聽信搾乳機推銷商的游說，在經營初期就使用搾乳機，甚至使用性能低劣的搾乳機，另一方面又不慎搾乳機清洗及消毒的要領，以致發生許多乳房炎病例。更因未用人手搾乳，不易察覺乳房炎症狀，致使病情嚴重惡化。茲提供下

列意見，供酪農參考：
 (一) 搾乳機於使用後，應即分解清洗、消毒。使用前再行消毒一次。
 (二) 患有乳房炎的牛，不得使用搾乳機搾乳，以免將病原菌傳給健康的牛。

(三) 搾乳機的搾乳頭，應於使用三千至四千次後換新。

(四) 搾乳完畢後，應即將搾乳機收起，並注意乳房情況。

(五) 注意搾乳機真空壓與馬達的轉動數。真空壓過高或變化顯著，及馬達轉動次數不穩定，均會引起乳牛血液循環障礙及異常刺激。



大園鄉乳牛專業區

劑灌淨草速

劑殺草最佳 地旱園果

植物營養劑

正豐露

① 促進作物生長。
 ② 增加抗寒、抗病力。
 ③ 提高品質，增加收成。

施肥混合

好年冬

消滅水稻害虫