



# LUGT- OG SMAGSRÅDGIVNING – ET KVALITETSLØFT TIL DIN MALKNING

Afvigende lugt eller smag forringer mælkens kvalitet og dermed afregningen. Hvis det er tilfældet hos dig – eller hvis mælkens indhold af f.eks. FFA (frie fedtsyre) er for højt – kan du trække på rådgivningen fra SEGES. Det indebærer, at en kvalitetsrådgiver gennemtjekker dit malkeanlæg, hjælper med at finde fejl og kommer med forslag til udbedring.

Med udgangspunkt i en analyse af problemets omfang besøger vores ekspert din bedrift. Her vurderer han blandt andet følgende faktorer:

- Eventuel hård behandling af mælken ved pumpning og ispåfrysning
- Mulige utætheder i anlægget, som slipper luft ind til mælken
- Vandtemperaturer og vandmængder i forbindelse med vaskeprocessen
- Eventuel forekomst af belægninger og hvilken slags
- Anvendelse og dosering af rengørings-/desinfektionsmidler
- Fodertyper – især biprodukter og andre stærkt smagende fodermidler

På grundlag af disse vurderinger – og afdækkede årsager til fejl – får du en besøgsrapport med forslag til fejlretning og forbedringer.

## Gevinst for dig

Du får identificeret og påpeget fejl i malkeanlæg og/eller -rutiner, tjekker din fodring så din mælk genvinder sin kvalitet – noget som også kommer til udtryk i afregningen og din status i forhold til mejeriets kvalitetsprogram. Samtidig opnår du og dine medarbejdere større arbejdsglæde og faglig stolthed ved at levere et produkt af høj kvalitet – også hvad angår lugt og smag.

## Det dækker prisen

- Forberedelse til besøg
- Besætningsbesøg
- Besøgsrapport
- Startgebyr, som dækker transport og tid i bilen

## Priseksempel for en standardbesætning på 170 køer:

Et besøg med forberedelse, startgebyr og rapport tager typisk 1,5 timer: 2.960 kr.

Find kvalitetsrådgiveren i dit område på  
[www.maelkekvalitet.dk](http://www.maelkekvalitet.dk)



En kvalitetsrådgiver er ekspert i moderne mælkeproduktion, uvildig og i dialog med alle producenter af malkemaskiner, fortløbig med lovgivningen på området og mejeriernes kvalitetsprogrammer, forsynet med det nyeste i måleudstyr samt ISO-certificeret. Team Sundhed og Råvarekvalitet i afdelingen for Kvæg i SEGES er certificeret efter kvalitetsstandarden DS/EN ISO 9001:2008. Certificeringen omfatter en række aktiviteter målrettet "Sunde køer – god mælk".



Vores Mælk®  
- en ren fornøjelse