



Nowe Skalmierzyce

Published on *Gmina i Miasto Nowe Skalmierzyce* (<https://noweskalmerzyce.pl>)

Strona główna > Lazurowalno - walne zgromadzenie



12 Maj 2011

Lazurowalno - walne zgromadzenie

9 maja br. walne zgromadzenie Spółdzielni Mleczarskiej „Lazurowalno” podsumowało działalność Zarządu Spółdzielni za 2010 rok. Zaproszeni goście przed rozpoczęciem obrad mieli możliwość zwiedzenia i zapoznania się z nową linią produkcyjną serów pleśniowych a szczegółowych informacji udzielał prezes Zenon Michaś. W 2009 roku powstała nowa hala, w której wydzielone zostały pomieszczenia: laboratorium skupu i mikrobiologii z zapleczem socjalnym, laboratorium chemiczne z zapleczem socjalnym, stołówka pracownicza, pomieszczenia odbioru mleka, aparatornia, warzelnia, ociekalnia, solownia z basenami solankowymi oraz dojrzewalnia.

Największym wyzwaniem i spełnieniem marzeń było wyposażenie warzelni w najnowocześniejsze urządzenie do produkcji serów, tzw. koagulator wraz z taśmociągim ociekowym i urządzeniem do porcjowania gęstwy serowej oraz zainstalowanie mechanizacji do realizacji wstępnego ociekania serów. Urządzenia takie są konstruowane pod konkretne technologie, dlatego projekt wymagał szczegółowego przemyślenia i ustalenia wielu szczegółów, co trwało dość długo, bo ponad 2 lata.

Koagulator jest w pełni zautomatyzowanym urządzeniem o profilu wanny wyłożonej taśmą, która przesuwana się z prędkością dostosowaną do przebiegu procesu technologicznego. W profilu taśmy osadzone są przegrody tworzące przedziały o odpowiedniej pojemności. Do nich dozowane jest ok. 700l pasteryzowanego mleka oraz dodatki gwarantujące prawidłowy przebieg procesu i odpowiednią jakość końcowego wyrobu. Zawartość przedziału zostaje wymieszana. Przygotowane w ten sposób mleko krzepnie. Po uzyskaniu skrzepu o określonej zwięzłości, jest on krojony. W dalszej części koagulatora, uzyskane w wyniku pokrojenia skrzepu ziarno, jest delikatnie mieszane i osuszane. Na tym etapie istnieje możliwość odczerpywania serwatki, dodawania wody oraz podgrzewanie gęstwy serowej, która odprowadzana jest do urządzenia porcjującego. Koagulator pozwala przy zachowaniu dotychczasowej, wypracowanej przez ponad 50 lat technologii na: realizację ciągłej produkcji serów, zachowanie zasad higieny pozwalających na spełnienie wszystkich norm, zmienne stosowanie różnych technologii, nieskomplikowaną zmianę asortymentu produkowanego sera oraz ciągły proces mycia taśmy i przegród poza obszarem produktu.

Unikalny system krojenia skrzepu nie powoduje jego rozpylenia i utraty białka do serwatki, co pozwala zużywać mniej litrów mleka na 1kg sera świeżego. Zaletą koagulatora jest również uzyskiwanie gęstwy serowej o jednakowych właściwościach fizykochemicznych, co gwarantuje wysoką jakość serów i ich zaplanowaną, standardową masę, co szczególnie ważne jest przy krojeniu serów na porcje o stałej masie.

W części obrad zgromadzenia sprawozdania przedłożyli: prezes Zenon Michaś z zakresu kadr, finansów, marketingu, sprzedaży, techniki i inwestycji, wiceprezes Małgorzata Gęsicka z zakresu skupu i produkcji serów oraz wiceprezes Danuta Pacyna z zakresu sprzedaży i marketingu. Spółdzielnia liczy 84 członków, w tym 65 dostawców indywidualnych, 2 osoby prawne i 17 pracowników. Średnie zatrudnienie w 2010 roku wynosiło 121 osób. Świetnych wyników gratulowała prezesowi Zenonowi Michasiowi zaproszona na walne zgromadzenie Burmistrz Gminy i Miasta Nowe Skalmierzyce Bożena Budzik: *„A [Logo] to marka rozpoznawalna nie tylko w kraju, ale również daleko poza jego granicami. Jesteście świetną wizytówką naszej Gminy i za to Wam dziękuję.”* Zgromadzenie członków przyjęło jednogłośnie uchwały w sprawie: zatwierdzenia sprawozdań i bilansu za 2010 rok, podziału nadwyżki bilansowej, zatwierdzenia planu inwestycji oraz udzieliło zarządowi absolutorium za 2010 rok.

Pozostałe aktualności ^[1]

Source URL: <https://noweskalmierzyce.pl/pl/news/lazur-walne-zgromadzenie>

Links:

[1] <https://noweskalmierzyce.pl/aktualnosci>