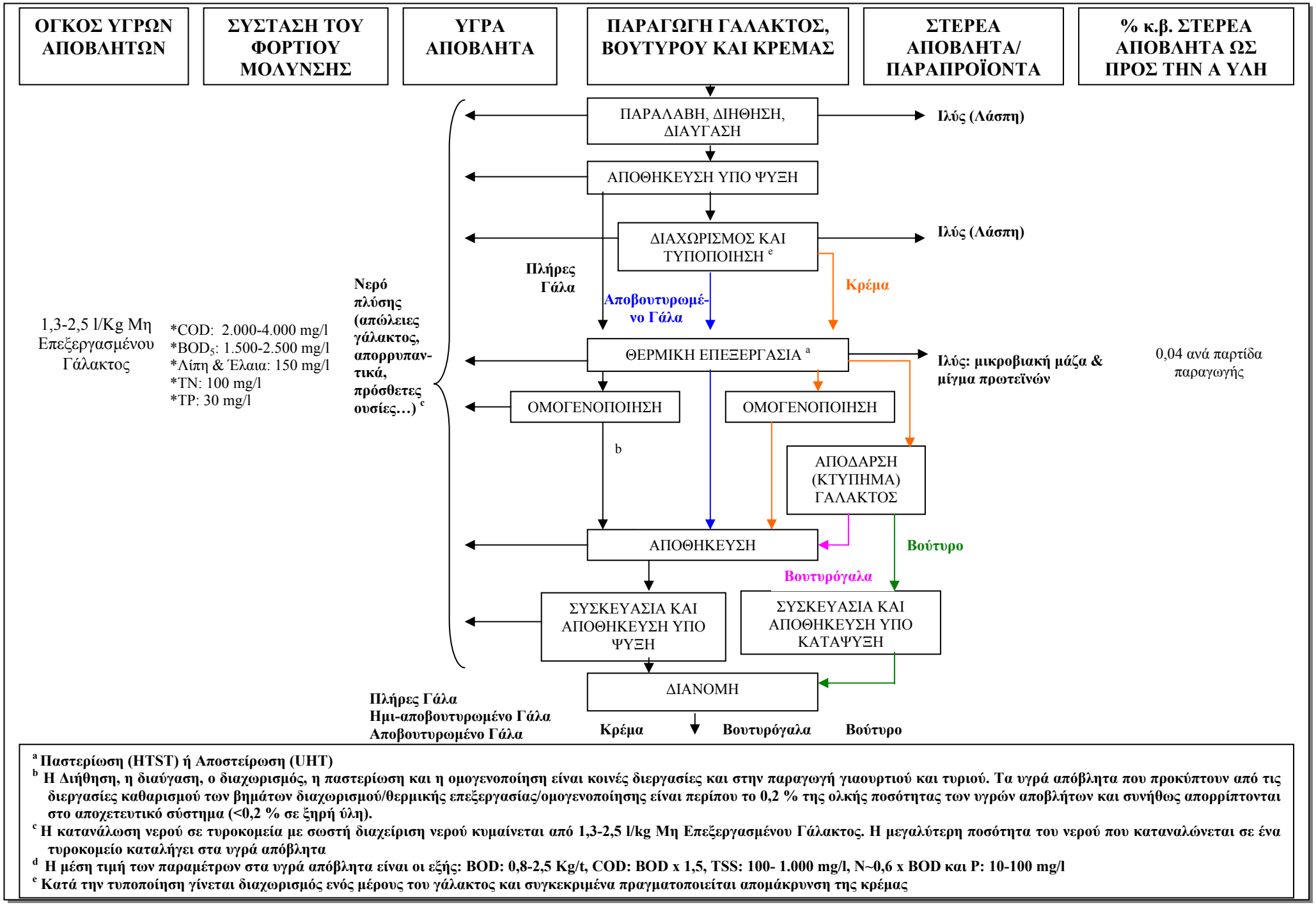
# ΤΑ ΣΤΕΡΕΑ & ΥΓΡΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΒΟΥΤΥΡΟΥ-ΚΡΕΜΑΣ




[a] Παστερίωση (HTST) ή Αποστείρωση (UHT)

[b] Η Διήθηση, η διαύγαση, ο διαχωρισμός, η παστερίωση και η ομογενοποίηση είναι κοινές διεργασίες και στην παραγωγή γιαουρτιού και τυριού. Τα υγρά απόβλητα που προκύπτουν από τις διεργασίες καθαρισμού των βημάτων διαχωρισμού/θερμικής επεξεργασίας/ομογενοποίησης είναι περίπου το 0,2 % της ολκής ποσότητας των υγρών αποβλήτων και συνήθως απορρίπτονται στο αποχετευτικό σύστημα (<0,2 % σε ξηρή ύλη).

[c] Η κατανάλωση νερού σε τυροκομεία με σωστή διαχείριση νερού κυμαίνεται από 1,3-2,5 l/kg Μη Επεξεργασμένου Γάλακτος. Η μεγαλύτερη ποσότητα του νερού που καταναλώνεται σε ένα τυροκομείο καταλήγει στα υγρά απόβλητα

[d] Η μέση τιμή των παραμέτρων στα υγρά απόβλητα είναι οι εξής: BOD: 0,8-2,5 Kg/t, COD: BOD x 1,5, TSS: 100- 1.000 mg/l, N~0,6 x BOD και P: 10-100 mg/l

[e] Κατά την τυποποίηση γίνεται διαχωρισμός ενός μέρους του γάλακτος και συγκεκριμένα πραγματοποιείται απομάκρυνση της κρέμας

**ΠΗΓΗ:** AWARENET (2002). "Tools for prevention and minimisation of agro-food wastes generation in European industry", GRD1-CT-2000-28033.