

ԿԱԹԻ ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒՄ

Կաթի նախնական մշակումն իր մեջ ներառում է՝

- կաթի մաքրում
- պաղեցում
- պահպանում
- պաստերացում
- երբեմն նաև՝
- սառեցում
- փրեղափոխում ընդունման կետ

Կթից անմիջապես հետո կատարում են կաթի մաքրում՝ զտում, փարբեր քամիչներով:

Քամիչի տեսակը	Թերությունը	Առավելությունը
մեքրայա մաղ	մեծ ծակորկենության պատճառով վատ է զտում	դիմացկուն է, երկար է օգտագործվում և հեշտ մաքրվում
բամբակյա	շար շուր դառնում է անպիտան՝ 50-60լ կաթ գրելուց հետո	բամբակյա թելիկների խտության շնորհիվ լավ զտում է կաթը
թանգիֆից	չի ապահովում կաթի լիարժեք զտումը	հեշտությամբ է զտում և երկարադիմացկուն է
լավսանից	զտումը կատարվում է դանդաղ	հեշտությամբ լվացվում և ախտահանվում են

Կաթը պետք է պաղեցնել մինչև +5°C, որպեսզի հնարավորինս կասեցվի կաթի մեջ մանրէների աճը: Պաղեցման տեսակներն են՝

Պաղեցման տեսակը	Թերությունը	Առավելությունը
օդային	չի ապահովում լիարժեք պաղեցում	ամենահեշտ և էժան ձևն է
ջրային	պաղեցումը շար դանդաղ է ընթանում և աշխատառար է	փոքր տնտեսությունների համար տարածված ձև է
սարքավորումով	ապահովում է լիարժեք պաղեցում	թանկ տարբերակ է



Կաթը պահպանում են այլումինե, էմալապատ կամ երբեմն պլաստմասե փարաներում: Չի կարելի կաթը պահել հոտավետ նյութերի, քիմիկալների կողքին, կեղտոտ վայրերում, արևի ճառագայթների տակ, վատ օդափոխվող փարածքներում:

Որքան հնարավոր է պետք է կաթը շուտ տեղափոխել ընդունման կետ, քանի որ տնային պայմաններում վերջինիս երկարատև լիարժեք պահպանումը հնարավոր չէ:



 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Swiss Agency for Development and Cooperation SDC

SDA Strategic Development Agency
Strategies for Development

«ԱՆԱՏՆԱԴԱՇՈՒԹՅԱՆ ԶՈՐԱՑՈՒՄ ԷՄՑԱՍԱՆԻ ՀԱՐՎՈՒՄ»
"LIVESTOCK DEVELOPMENT IN THE SOUTH OF ARMENIA"