

Kuidas valmib kvaliteetne piimatood?

Kogemuslugu Mätiku talumeierei näitel - Mirjam Pikk mets



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeeringud
maapiirkondadesse

Taust

- ▶ Tooraine Mätiku talust - piimatootmine alates 1991
- ▶ Mahepiimatootmine alates 2001
- ▶ 2014 - Mätiku talumeierei teavitatud koduköögina
- ▶ Mahepiimatöötlemine alates 2018 ja tunnustatud käitleja 2017

Mahe piima töötlemine

- ▶ Töötleme toodeteks keskmiselt 3000-5000 l piima kuus
- ▶ Peamised tooted: või, kohupiim, keefir, jogurt, grilljuust, küpsetusjuust, salatijuust jm
- ▶ Turustame peamiselt oma kaubaringidel, poodidesse, toidlustusasutustesse ja lasteasutustesse. Peamiselt Pärnu ja Haapsalu suunal
- ▶ Mahe küpsetusjuust ja mahe või on saanud Parim Mahetoote konkursil 2018 tunnustatud nii žürii kui publiku poolt

Mätiku robotlaut



Vaade seest



Tooraine olulisus

Karjast tingitud :

- ▶ Geneetiline faktor
- ▶ Psühholoogilised faktorid
- ▶ Looma tervislik seisund



Keskkonna tingimused

- ▶ Söötmine
- ▶ Lüpsmine
- ▶ Elutingimused
- ▶ Aastaajad ja kliima



Hügieen, temperatuur ja tehnoloogia

- ▶ Tootmisprotsesside hügieen alates tooraine vastuvõtust kuni väljastamiseni
- ▶ Külmaahela katkematus
- ▶ Tehnoloogilised eripärad
- ▶ Temperatuurid
- ▶ Toorpiimatooted
- ▶ Sööda valik
- ▶ Kiire jahutamine





Tootmise apse

- ▶ Toorpiim
- ▶ Sool
- ▶ Termomeeter
- ▶ „Pahalased“

Kogemustest õpitakse!

Küsimusi?

