

ralforsamling, nemlig Ringsted Andels-Svineslagteri og af Bilag 2 vil det ses, at baade Formanden og Direktøren holdt paa, at Valle skal pasteuriseres.

At ogsaa Mejeriforeningerne dele denne Opfattelse vil ses af hosfølgende Skrivelse af 9. Marts 1905 fra Fyns Mejeriforening til Andelsmejerne i Fyns Stift (Bilag 3), hvori Mejeriforeningen udtaler, at det sluttelig er Mejeriernes Andelshavere, som komme til at bære Tabene ved den Tuberkulose, der paaføres Svinene ved det Affald, som udleveres fra Mejerierne og derfor udtaler Mejeriforeningen:

„Hidtil have Mejerierne kun pasteuriseret den skummede Mælk, men nu gælder det i lige saa høj Grad Vallen og — endelig ikke at forglemme — Skyllevandet“.

Mejeriforeningen lagde derfor Andelshaverne paa Sinde bl. a. „at pasteurisere alt Affald (Valle og Skyllevand)“.

Ved Afregning over tuberkuløse Svin til Odense Eksporthandlagteri anvendes hosfølgende (Bilag 4) Form, der paa Bagsiden udtaler:

„Sørg for, at alt Affald (Valle og Skyllevand) bliver pasteuriseret“.

Angaaende Udgiften m. m. skal jeg efter Forhandling med Mejerikonsulent Cand. polyt Ellbrecht og Statskonsulent A. P. Hansen meddele følgende:

Udgifterne ved Pasteuriseringen ere ikke af større Betydning, thi i Almindelighed er Forholdet det, at Vallen fra Ostningslokalet trykkes op i Beholderen paa Loftet — eller hvor den nu er anbragt — ved Hjælp af en Ejektør, men derved opvarmes Vallen allerede til en Temperatur af mellem 50 og 60° C., afhængig af Forholdene og den Ostesort, der laves. Regnes der nu med Middeltallet heraf, altsaa 55° C., skal den, for at fyldestgøre Loven, yderligere opvarmes 25° C., hvilket vil sige, at der skal tilføres hvert 100 Pund Valle 2,500 Varme-Enheder. Dette sker lettest og billigst ved direkte Tilledning af Damp til Vallebeholderen. Hvert Pund Damp, som benyttes hertil, afgiver 556 Varme-Enheder for at blive til Vand ved 80° C., og der skal altsaa bruges $\frac{2500}{556} = \text{ca. } 4\frac{1}{2}$ Pund Damp pr. 100 Pund Valle. Regnes der

nu — som almindeligt — med en Fordampning af 6—7 Pund Vand pr. Pund Kul, og Kullene koster med Fragt og Kørsel 1 Øre pr. Pund, vil det koste $\frac{2}{3}$ Øre pr. 100 Pund Valle at efterkomme Loven.

Hvis der ikke bruges Ejektør vil Vallens Temperatur efter Ostningen være 30° og Pasteuriseringen vil koste $1\frac{1}{3}$ Øre pr. 100 Pund.

Pasteurisering med direkte Damp medfører ingen Udgift til Materielanskaffelse ud over Anskaffelsen af Rørledning og Dampventil.

Efter Forslaget ligestilles de Mejerier der lave Ost med de Mejerier, der ikke lave Ost, og som skal pasteurisere Skummetmælken, hvilket ikke er billigere end at pasteurisere Vallen.

I øvrigt henvises til Mælkeritidende Nr. 48, 1909, Side 1048 (Bilag 5), hvori Vallepasteurisering nærmere belyses.

Med Hensyn til Næringsværdien af pasteuriseret Valle kan anføres, at Valle ved Pasteurisering antagelig vil nedsættes mindre i Næringsværdi end skummet Mælk, idet denne sidste indeholder procentvis mindst lige saa meget Ostestof, og det er kun Ostestoffet, som kan antages at forringes i Næringsværdi ved Pasteuriseringen, hvorimod Mælkesukkeret ikke paavirkes heraf. Og som bekendt indeholder Vallens Tørstof væsentlig Mælkesukker og kun lidt Ostestof.

Endvidere kan anføres, at Professor Orla Jensen til Konsulent Ellbrecht har udtalt som sin Opfattelse af dette Punkt, at man intet ved med Sikkerhed om Æggehvidestoffernes Fordøjelighed før og efter Pasteuriseringen og at, hvis der er en Forskel, maa den antagelig være til Skade for Pasteuriseringen. Til Gengæld hindres Mælkesyregeringen i Vallen, naar den leveres varm (mindst 60° C.) tilbage og derved gaar intet Mælkesukker til Spilde.

Ærbødigst

Rudolf Schou.

P. S.

Som Bilag 6 vedlægges Uddrag af Referat fra Generalforsamlingen i Odense Eksporthandlagteri, hvor Formanden udtaler sig for Pasteurisering af Vallen.