ಸಂಘದ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಅನುಸರಿಸಬೇಕಾದ ಕ್ರಮಗಳು

1. ಸಂಘದ ಸಿಬ್ಬಂದಿಯು ಕೈಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿ ತೊಳೆದಿರಬೇಕು.
2. ಹಾಲು ಸಂಗ್ರಹಣೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಕನಿಷ್ಠ 1/2 ಗಂಟೆಯ ಮೊದಲು ಹಾಲು ಅಳೆಸುವ ಪ್ರಾಂಗಣವನ್ನು ಕಸಗುಡಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರನ್ನು ಚುಮುಕಿಸಿ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಬೇಕು.
3. ಯಾವುದೇ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಬಯಲು ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಹಾಲನ್ನು ಅಳೆಯಬಾರದು.
4. ಹಾಲು ಅಳೆಯಲು ಬಳಸುವ ಟ್ರೆ, ಅಳತೆ ಸೆಟ್‌ಗಳು, ಕ್ಷೀರಮಾಪಕ ಜಾಡಿ, ಸ್ಯಾಂಪಲ್ ಬಾಟಲಿಗಳು ಮತ್ತು ಹಾಲಿನ ಕ್ಯಾನುಗಳನ್ನು ವಾಷಿಂಗ್ ಸೋಡಾವನ್ನು ಬಳಸಿ ಐಡೋಪೋರ್ (Iodophore) ದ್ರಾವಣದಿಂದ ಸ್ವರ್‌ಲೈಜ್ ಮಾಡಬೇಕು.
5. ಹಾಲು ಅಳೆಯಲು ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಮಯವನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
6. ಜಿಡ್ಡು ಪರೀಕ್ಷೆಗೆ ತೆಗೆಯಲಾದ ಹಾಲನ್ನು ಕ್ಯಾನಿಗೆ ಸೇರಿಸಬಾರದು.
7. ಬೇಸಿಗೆಯ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಹಾಲಿನ ಕ್ಯಾನುಗಳನ್ನು ತಂಪಾಗಿಡಲು ಗೋಣಿ ಚೀಲವನ್ನು ಕ್ಯಾನಿಗೆ ಸುತ್ತಿ ಮೇಲೆ ತಣ್ಣೀರನ್ನು ಹಾಕಬೇಕು.
8. ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಹುಳಿಯಾದ ಕಲಬೆರಕೆ ಹಾಲನ್ನು ತಿರಸ್ಕರಿಸಬೇಕು.
9. ಹಾಲನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಸ್ಟೈನ್‌ಲೆಸ್ ಸ್ಟೀಲ್ ಪಾತ್ರೆ ಹಾಗೂ ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು ಬಳಸಬೇಕು.

ಹಾಲಿಗೆ ಬ್ಯಾಕ್ಟಿರಿಯಾಗಳು ಸೇರುವ ಮೂಲಗಳು

ಮೂಲಗಳು	1 ಎಂ.ಎಲ್ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ	ಶೇಕಡಾವಾರು
ಆರೋಗ್ಯವಂತ ಕೆಚ್ಚಲು	500–2000	0.0001
ಸೋಂಕು ತಗಲಿದ ಕೆಚ್ಚಲು	1.5–2.0 ಲಕ್ಷ	5.0
ಹಾಲು ಕರೆಯುವ ವ್ಯಕ್ತಿ	10,000–15,000	0.5
ಪಾತ್ರೆಗಳು ಮತ್ತು ಕ್ಯಾನು	2.5–3.0 ಮಿಲಿಯನ್	60
ಧೂಳಿನಿಂದ	0.5–1.0 ಲಕ್ಷ	20
ಸಗಣಿ	5–10 ಲಕ್ಷ	20
ಕೀಟಗಳಿಂದ	2–5 ಲಕ್ಷ	10
ಇತರೆ	5–1 ಲಕ್ಷ	2.5

ಲೇಖಕರು

ಡಾ. ಎಸ್. ಜಿ. ಹುಂಬಲಗೋಳ
ವಿಷಯ ತಜ್ಞರು (ಪಶು ವಿಜ್ಞಾನ)

ಶ್ರೀಮತಿ. ಶ್ರೀದೇವಿ
ವಿಷಯ ತಜ್ಞರು (ಗೃಹ ವಿಜ್ಞಾನ)

ಶ್ರೀ. ಜಿ. ಜಿ. ವಿಶ್ವನಾಥ
ವಿಷಯ ತಜ್ಞರು (ಬೇಸಾಯ ಶಾಸ್ತ್ರ)

ಡಾ. ಎಸ್. ಎಸ್. ಹಿರೇಮಠ
ವಿಷಯ ತಜ್ಞರು (ಸಸ್ಯ ಸಂರಕ್ಷಣೆ)

ಶ್ರೀ. ಎಸ್. ಎಂ. ವಾರದ
ವಿಷಯ ತಜ್ಞರು (ಮಣ್ಣು ವಿಜ್ಞಾನ)

ಶ್ರೀ. ಪ್ರವೀಣ ಯಡಹಳ್ಳಿ
ವಿಷಯ ತಜ್ಞರು (ತೋಟಗಾರಿಕೆ)

ಶ್ರೀ. ಶಂಕರಗೌಡ ಎಸ್. ಪಾಟೀಲ
ಕ್ಷೇತ್ರ ವ್ಯವಸ್ಥಾಪಕರು

ಸಂಪಾದಕರು : **ಶ್ರೀ. ಐ.ಆರ್. ಪಾಟೀಲ**
ಅಧ್ಯಕ್ಷರು, ಐಸಿಎಆರ್– ಕೆಎಲ್‌ಇ ಕೆವಿಕೆ

ಪುಟ ವಿನ್ಯಾಸ : **ಶ್ರೀ. ಮಂಜುನಾಥ ಪಿ.ಐ.**
ಗಣಕಯಂತ್ರ ಸಹಾಯಕರು

ಅಕ್ಷರ ಜೋಡಣೆ : **ಶ್ರೀಮತಿ. ವೀಣಾ ಬನ್ನೂರ**
ಬೆರಳಚ್ಚುಗಾರರು

ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಾಹಿತಿಗಾಗಿ ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ

ಹಿರಿಯ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ಹಾಗೂ ಮುಖ್ಯಸ್ಥರು

ಐಸಿಎಆರ್–ಕೆಎಲ್‌ಇ ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ, ಮತ್ತಿಕೊಪ್ಪ–591 147

ತಾಲೂಕ: ಬೈಲಹೊಂಗಲ, ಜಿಲ್ಲೆ: ಬೆಳಗಾವಿ. ದೂರವಾಣಿ ಸಂಖ್ಯೆ: 9535604747

ಮಿಂಚಂಚೆ: kvk.Belagavi2@icar.gov.in, ಅಂತರ್ಜಾಲ: www.klekvk.org

Shri Bhavani Hubli # 94481 16253

ICAR

ಕೆಎಲ್‌ಇ ಸಂಸ್ಥೆಯ

ಐಸಿಎಆರ್–ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ, ಮತ್ತಿಕೊಪ್ಪ

ಬೈಲಹೊಂಗಲ ತಾಲೂಕು, ಬೆಳಗಾವಿ ಜಿಲ್ಲೆ

ಶುದ್ಧ ಹಾಲು ಉತ್ಪಾದನೆ



ಪ್ರತಿಗಳು: 1000

2018–19

ಶುದ್ಧ ಹಾಲು ಉತ್ಪಾದನೆ

ಹೈನುಗಾರಿಕೆಯು ಉದ್ಯಮದಲ್ಲಿ ಹಾಲು ಒಂದು ಮುಖ್ಯ ಉತ್ಪನ್ನವಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಮಾನವನ ಮೂಲಭೂತ ಸೇವನೆಗೆ ಹಾಲನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಹೈನುಗಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ರೈತನು ಹೆಚ್ಚಿನ ಹಾಲನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ಗುರಿ ಹೊಂದಿರಬೇಕು. ಹಾಲು ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾ ಹಾಗೂ ಇನ್ನಿತರ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಜೀವಿಗಳ ಬೆಳವಣಿಗೆಗೆ ಉತ್ತಮ ಮಾಧ್ಯಮವಾಗಿದೆ. ಇದಕ್ಕಾಗಿ ಮಾನವನು ಸೇವಿಸುವ ಹಾಲು ಶುದ್ಧ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿರಬೇಕು.

ಶುದ್ಧ ಹಾಲು ಎಂದರೆ

ಆರೋಗ್ಯದಿಂದಿರುವ ದನದ ಸ್ವಚ್ಛ ಕೆಚ್ಚಲಿನಿಂದ ಕರೆದ ಹಾಲನ್ನು ಶುದ್ಧ ಹಾಲು ಎನ್ನುವರು. ಶುದ್ಧ ಹಾಲು ಮಾನವನಿಗೆ ಬೇಕಾಗುವ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಕರೆದು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಹಾಲು ಧೂಳು, ಕೊಳಕು, ನೊಣ, ಹುಲ್ಲು, ಗೊಬ್ಬರ ಮತ್ತು ಹಾನಿಕಾರಕ ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಣು ಮುಂತಾದ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿರಬೇಕು. ಇಂತಹ ಹಾಲು ಶುದ್ಧ ಹಾಲು ಎಂದು ಎನ್ನಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ.

ಶುದ್ಧ ಹಾಲು ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಮಹತ್ವ

- ಅಲ್ಪಾವಧಿಯಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಕಡಿಮೆ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಲು ಹಾಳಾಗುವಿಕೆಯನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟುವುದು
- ಹಾಲು ಮತ್ತು ಅದರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಗುಣಮಟ್ಟ ಮತ್ತು ಶೆಲ್ಫ್ ಜೀವನ ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ
- ಇದು ಹಾಲಿನ ಮೂಲಕ ಹರಡುವ ಸಾಂಕ್ರಾಮಿಕ ರೋಗಗಳನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸುತ್ತದೆ
- ಗ್ರಾಹಕರ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ಕಾಪಾಡುತ್ತದೆ
- ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿನ ಪೈಪೋಟಿ ಎದುರಿಸುವದಕ್ಕಾಗಿ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಕಾಯ್ದುರಿಸುತ್ತದೆ

ಶುದ್ಧ ಹಾಲು ಉತ್ಪನ್ನಕ್ಕೆ ಕ್ರಮಗಳು

1. ದನದ ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಮತ್ತು ವಾತಾವರಣ

- ಹಾಲು ಕರೆಯುವ ಕೊಟ್ಟಿಗೆಯನ್ನು ಶುದ್ಧವಾದ ನೀರಿನಿಂದ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಬೇಕು. ಹಾನಿಕಾರಕ ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಣು ಮತ್ತು ಅನಪೇಕ್ಷಿತ ವಾಸನೆಯನ್ನು ತಡೆಯಲು ಶೇಕಡಾ ಒಂದರಷ್ಟು ಬ್ಲೀಚಿಂಗ್ ಪುಡಿಯಿಂದ ಕೊಟ್ಟಿಗೆಯನ್ನು ತೊಳೆಯಬೇಕು



- ಕೊಟ್ಟಿಗೆಯ ಒಳಗೆ ಬೆಳಕು ಮತ್ತು ಗಾಳಿಯಾಡುವಂತೆ ಇರಬೇಕು
- ಕೊಟ್ಟಿಗೆಯ ನೆಲವು ಸದಾ ಒಣಗಿರುವಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು
- ಕೊಟ್ಟಿಗೆಯನ್ನು ನೀರು ಮತ್ತು ಮೂತ್ರ ಹರಿದುಹೋಗುವಂತೆ ನಿರ್ಮಿಸಬೇಕು
- ಕೊಟ್ಟಿಗೆಯ ಒಳಗೆ ಯಾವುದೇ ಬಿರುಕುಗಳು ಮತ್ತು ಸಂದುಗಳು ಇರಬಾರದು

2. ಹಸುವಿನ ನಿರ್ವಹಣೆ



- ಪ್ರಾಣಿಯು ಸ್ವತಹ ಮಾಲಿನ್ಯದ ಪ್ರಮುಖ ವ ಮೂಲಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಅದರ ಆರೋಗ್ಯವು ಶುದ್ಧ ಹಾಲು ಉತ್ಪಾದನೆಗೆ ಪ್ರಾರಂಭಿಕ ಹಂತವಾಗಿದೆ
- ರೋಗಗ್ರಸ್ಥ ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಂದ ತೆಗೆದ ಹಾಲನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು ಮತ್ತು ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ಹೊರಹಾಕಬೇಕು
- ಸಾಂಕ್ರಾಮಿಕ ಕಾಯಿಲೆಯಿಂದ ಬಳಲುತ್ತಿರುವ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಆರೋಗ್ಯಪೂರ್ಣವಾದವುಗಳಿಂದ ಬೇರ್ಪಡಿಸಬೇಕು
- ಪ್ರತಿದಿನ ಎರಡು ಬಾರಿ ಹಸುವಿನ ಮೈಯನ್ನು ಮೃದುವಾದ ಬ್ರಷ್ ಅಥವಾ ತೆಂಗಿನ ನಾರಿನಿಂದ ತಿಕ್ಕಬೇಕು
- ಪ್ರತಿದಿನ ಹಸುವಿನ ಮೈಯನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ನೀರಿನಿಂದ ತೊಳೆಯಬೇಕು
- ಹಸುವಿನ ಕೆಚ್ಚಲನ್ನು ಹಾಲು ಹಿಂಡುವ ಮುನ್ನ ಉಗುರು ಬೆಚ್ಚಗಿನ ನೀರಿನಿಂದ ತೊಳೆಯಬೇಕು

3. ಹಾಲು ಕರೆಯುವ ವಿಧಾನ ಮತ್ತು ವೈಯಕ್ತಿಕ ನೈರ್ಮಲ್ಯ

- ಯಂತ್ರಗಳಿಂದ ಹಾಲು ಕರೆಯುವುದು ಉತ್ತಮ ಏಕೆಂದರೆ ಕೈಗಳಿಂದ ಹಾಲು ಕರೆಯುವಲ್ಲಿ ಹಾಲು ಮಾಲಿನ್ಯವಾಗುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುತ್ತದೆ
- ಕೈಗಳಿಂದ ಹಾಲು ಕರೆಯುವುದಾದರೆ, ಆ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ಮೊದಲು ಸಾಂಕ್ರಾಮಿಕ ರೋಗಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತನಾಗಿರಬೇಕು
- ಹಾಲು ಕರೆಯುವ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ಉಗುರುಗಳನ್ನು ಬಿಟ್ಟಿರಬಾರದು. ಅವಳು/ಅವನು ಶುದ್ಧ ಬಟ್ಟೆಯನ್ನು ಧರಿಸಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಹಾಲು ಕರೆಯುವ ಮುನ್ನ ಸೋಪ್ ಮತ್ತು ನೀರಿನಿಂದ ಕೈಗಳನ್ನು ತೊಳೆಯಬೇಕು. ನಂತರ ಶುದ್ಧವಾದ ಬಟ್ಟೆಯಿಂದ ಕೈಗಳನ್ನು ಒಣಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು
- ಆಧುನಿಕ ಹೈನುಗಾರಿಕೆ ಕೇಂದ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಲು ಕರೆಯುವ ಯಂತ್ರದ ಸಹಾಯದಿಂದ ಕೈಗಳ ಸ್ಪರ್ಶವಿಲ್ಲದೆ ಅತ್ಯಂತ ಆರೋಗ್ಯಕರ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಲು ಕರೆಯುವಿಕೆಯನ್ನು ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹಾಲು ಕರೆಯುವ ಕೆಲಸವು ತುಂಬಾ ವೇಗವಾಗಿರುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಹಾಲಿನ ಗುಣಮಟ್ಟವು ಸಹ ಉನ್ನತವಾಗಿರುತ್ತದೆ











ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವಿಕೆ

- ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಬೇಕು. ನಂತರ ಬಿಸಿ ನೀರಿನಿಂದ ತೊಳೆಯಬೇಕು
- ಹಾಲು ಅಳೆಯಲು ಬಳಸುವ ಟ್ರೇ, ಸೆಟ್ಟುಗಳು ಕ್ಷೀರಮಾಪಕ ಜಾಡಿ, ಸ್ಯಾಂಪಲ್ ಬಾಟಲಿಗಳು ಮತ್ತು ಹಾಲಿನ ಕ್ಯಾನುಗಳನ್ನು ವಾಷಿಂಗ್ ಸೋಡಾದಿಂದ ತೊಳೆದು, ಐಡೊಫೋರ್ ದ್ರಾವಣದಿಂದ ಸ್ವಚ್ಛ (ಸ್ಟೆರಲೈಜ್) ಮಾಡಬೇಕು
- ಹಾಲಿನ ಕ್ಯಾನುಗಳನ್ನು ಶುದ್ಧವಾದ ಮತ್ತು ಸಂರಕ್ಷಿತ ಆರೋಗ್ಯಕರ ವ್ಯಾನುಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಗಿಸಬೇಕು

4. ಹಾಲು ನಿರ್ವಹಣೆ ಮತ್ತು ಪರೀಕ್ಷೆ

- ಹಾಲನ್ನು ಒಂದು ಕಡೆಯಿಂದ ಮತ್ತೊಂದು ಕಡೆಗೆ ರವಾನಿಸುವಾಗ, ಕ್ಯಾನುಗಳಿಂದ ಹಾಲು ತುಳುಕದೆ ಮತ್ತು ಚೆಲ್ಲದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು ಧೂಳು ಮತ್ತು ಇತರೆ ಕಣಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಲು ಹಾಲನ್ನು ಸೋಸಬೇಕು
- ಹಾಲಿನ ಕ್ಯಾನುಗಳನ್ನು ಸೂರ್ಯನ ನೇರವಾದ ಬೆಳಕು ಬೀಳದಂತೆ ಶುದ್ಧ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕರ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ನೆರಳಿರುವ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ವ್ಯವಸ್ಥಿತವಾಗಿ ಇಡಬೇಕು
- ಗುಣಮಟ್ಟ ನಿಯಂತ್ರಣ ಮಾರ್ಗಸೂಚಿಗಳ ಪ್ರಕಾರ ಸೂಕ್ತವಾದ ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಿದ ಮಾದರಿ ಸಾಧನವನ್ನು ಬಳಸಿ ಹಾಲಿನ ಮಾದರಿಯನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು