

Mejeritekniskt Forum, Luleå, 1 september 2005

Aseptikprodukter växer på marknaden.



Nordan-fabriken, Norrmejerier, Luleå

Mejerichefen i Luleå, **Hans Hällgren**, var glad över att så många hade kommit till ett för dagen soligt och varmt Luleå. Hans presenterade Norrmejerier (NM). För dagen är det ca 480 anställda. Tre mejerier finns: Luleå, Burträsk, Umeå.



Bakgrunden för produktionen i Nordananläggningen är den glassfabrik, Nordanglass, som fanns där tills 1972. Fabriken har sedan dess varit en bas för mängder av spännande produkter från en aldrig sinande bank av kreativa idéer. På 1960- och 1970-talet skapades en tradition av produktutveckling känd och respekterad i hela mejeribranschen.

Hans berättade att Norrmejeriers område är jättelikt. Med ca 0,5 milj. invånare på en tredjedel av Sveriges yta är invägning och distribution ett stort arbete. Men trots den låga befolkningstätheten bor det faktiskt ca 150000 personer i en radie på 6 mil från Luleå. Ett intressant faktum är att medan det bor 30-40000 i svenska Tornedalen bor det 100000 på den finska sidan av Torneälven.



Mejeriet i Luleå byggdes 1960, är helt freonfritt, och har byggts ut flera gånger. Det har drygt 100 anställda plus 100 st inledda för transporterna. Längsta distributionssträckan är 450 km till Karesuando. Samdistribution sker med chark och bröd, 4-6 långtradare per dygn. Distributionen är bemannad dygnet runt. Mjolkbehandlingen går i 3-skift. Man förpackar 48 milj. liter per år på 7 förpackningslinjer från kl 0500 till kl 19/22, måndag till lördag. Överskottet av mjölk går vidare söderut i företaget.

Luleå - ett mejericentrum

Startskottet för den första rejäla mejerifusionen i Sverige gick 1911. Då bildades Norrbottens Läns producentförening (NLP). Det fanns då 27 mejerier och många mejeriföreningar i Norrbotten.



Under ständiga fejder och med hårt arbete anslöts efterhand alla mejerier och 1937 var den första mejerifusionen i landet klar.

Gamla mejerier försvann och nya byggdes, som sedan lades ned. Mejeriet i Kiruna byggdes 1940, men stängdes efter få år. Den stora mjölkproduktionen i Tornedalen gjorde att mejeriet i Hedenäset kunde vara i drift tills för några år sedan.

En kuriositet är att Norrbotten tillverkat sin egen variant av Västerbottensost, nämligen Norrbottensost. Även den hade sitt eget märke.

All mejeriverksamhet är nu koncentrerad till Luleå, som tar emot ca 67 milj. kg per år. På mejeritomten finns Nordan-fabriken. Kvar i Hedenäset finns en anläggning för bärkoncentrat till Jokk.

På mejeritekniska mötet i Luleå hade 25 personer samlats, varav nästan hälften från den södra halvan av landet.

Björn SigBjörn

Johanna Gunnarsdotter, produktionschef på Nordan-fabriken, redogjorde för anläggningen. Fabriken är utbyggd i flera omgångar, senast 2004/2005.



25 personer arbetar med att framställa UHT-produkter.

Hållbarhetstiderna varierar mellan 3 och 10 månader. Fabriken har en omfattande produktion. Det finns nämligen ca 100 artikelnummer och ca 50 recept. Begränsad plats på mejeritomten gör att lagret för färdiga produkter finns på annan plats i Luleå.



Man har 4 processlinjer, inkl. vatten, och kan producera 12000 liter per tim. Totalt kan man förpacka 20000 förpackningar/tim på 5 aseptiklinjer. I princip kör man 3-skift.

De mest kända produkterna är sannolikt Jokk och Gainomax. Jokk tillverkas av bärkoncentrat, som tillverkas i Norrmejeriers anläggning i Hedenäset i Tornedalen. Jokk exporteras bland annat till Österrike. Mer information finns på hemsidan www.jokk.se. Många personer i mejeribranschen har säkert druckit Gainomax Recovery efter ett Vasalopp, en Vätternrunda eller ett Lidingö-lopp. Produkten består till 80 % av UHT-behandlad mjölk och har en hög proteinhalt, 8 %. Information finns på www.gainomax.com.

Andra produkter är chokladmjölk: Plupp, vatten: Lapplandia, låglaktosprodukter, hållbarhetsbehandlade gräddprodukter.



Mathias Johansson, från Tetra Pak Nordic Technical Support höll ett faktsäkrat föredrag om "Produktsäkerhet vid aseptisk tillverkning". Mathias, som är mejerison från Loftahammar, har arbetat mycket med uppstart av UHT-anläggningar över hela världen.



Uppgift och mål med verksamheten är att *"stödja kunder med en bred kompetens, som möjliggör produktion av säkra och konkurrenskraftiga produkter med hög och jämn kvalitet"*. Kompetensen består bl a av mikrobiologer och styr- och regler-tekniker. Varje marknadsbolag skall ha en person som jobbar med kvalitetssäkring.

I den efterföljande diskussionen betonades att det är viktigt att det sker en återkoppling av problemen på mejeriet/fabriken till de som designar och konstruerar processlinjer.



Mötesdeltagarna guidades i Nordan-fabriken av Johanna samt i mejeriet av Hans.