కూడా పరిగణిస్తారు. వీటి హెచ్చు తగ్గులకు కారణాలు ఇవి

1. పాడి పశువు జాతిని బట్టి మారుతుంది.
2. పశువు వయస్సు పెరిగిన కొద్ది వెన్న శాతము, యస్.యన్.ఎఫ్‌లలో తగ్గుదల ఉంటుంది.
3. పశువును బెదిరించినప్పుడు, భయాందోళనతో వున్నప్పుడు, అనారోగ్య స్థితిలో ఉన్న వెన్న శాతము తగ్గుతుంది.
4. ఈనిన 15 రోజుల నుండి 9 నెలల వరుకు మరియు పశువు ఆరోగ్యస్థాయి పెరిగినప్పుడు, వెన్న శాతము పెరుగుతుంది.

ఉత్పత్తిదారులకు సరియైన ధర రావాలంటే

1. పాలలో నీరు ఏమాత్రం కలపకూడదు.
2. దళారీలకు, కొలతలో మోసం చేసేవారికి పాలు సరఫరా చేసి నష్టపోకూడదు.
3. వెన్నశాతం చూసి ధరను చెల్లించే పాల సేకరణ కేంద్రానికి పాలు పోయాలి.

గ్రామాలలో పాలు పితికే వారికి కొన్ని సూచనలు

- ✓ పాలు పితకడానికి అరగంట ముందు నీరు, కుడితి, దాణా పెట్టాలి.
- ✓ శుభ్రమైన స్థలంలో పాలు తీయాలి.
- ✓ ముందు పితికే పాలధారలు వేరే పాత్రలోకి పితకాలి. వీటిలో సూక్ష్మజీవులు ఎక్కువగా ఉంటాయి, వెన్న శాతం తక్కువగా ఉంటుంది.
- ✓ ఆ తరువాత పాలను వేరే పాత్రలో అఖరి ధారల వరకు పితకాలి. దీనిలో వెన్నశాతం ఎక్కువగాను, సూక్ష్మజీవులు తక్కువగాను ఉంటాయి.
- ✓ దూడను పాలు పితుకుటకు ముందుగానే పాలు త్రాగనివ్వాలి. ఆఖరి పాలు త్రాగనివ్వకూడదు.
- ✓ పాలలో ఉప్పు, సోడా, చక్కెర కలుపరాదు.
- ✓ పాలు పితికిన తరువాత తెల్లటి గుడ్డతో వడపోయాలి.
- ✓ దుమ్ము, ధూళి, పేడ, గడ్డిపరకలు, ఈగలు, దోమలు పడకుండా చూడాలి. పడితే వెంటనే తీయాలి.
- ✓ ఈనిన పశువుల పాలను 15 రోజుల వరకు పాలకేంద్రానికి పోయకూడదు.
- ✓ సాయంత్రం పాలను, మరుసటి రోజు పాలలో కలిపి పోయరాదు.
- ✓ పాత్రలో అడుగున నీళ్ళు ఉంచి, పాలు పితకడం వలన, పాలల్లో నీళ్ళు కలిపినందువలన, వెన్న, ఎస్.ఎన్.ఎఫ్. శాతం తగ్గి, పాలకు తక్కువ రేటు వస్తుంది. కాబట్టి పాల ఉత్పత్తిదారులు జాగ్రత్తగా ఉండాలి.
- ✓ నీళ్ళు కలిపిన పాలు పోసినచో తక్కువ ధర వస్తుంది. ఆ నష్టాన్ని ఉత్పత్తి దారులందరూ భరించాల్సి ఉంటుంది.
- ✓ లారీ రావడానికి అరగంట కన్నా ఎక్కువ వ్యవధి ఉన్న కేంద్రాలలో క్యానులను నీడలో ఉంచాలి.
- ✓ క్యానుల మీద తడి గోనె పట్టా చూట్టాలి. సగం వరకు నీళ్ళలో మునిగేలా ఉంచాలి.

మరిన్ని వివరాలకు సంప్రదించండి :

డా॥ బి. వెంకటేశ్వర్లు- డైరెక్టర్

క్రిషి విజ్ఞాన కేంద్రం, రంగారెడ్డి జిల్లా

కేంద్రీయ మెట్ట వ్యవసాయ పరిశోధన సంస్థ (క్రిడా)

హయత్‌నగర్, హైదరాబాద్ - 501 505.

ఫోన్ : 040-24200732

ఇ-మెయిల్ : kvk@crida.in

వెబ్‌సైట్ : http://www.crida.in

Technical Brochure 1/13

పరిశుభ్రమైన పాల ఉత్పత్తి
పాల నాణ్యత పరీక్ష

సుధీర్

క్రిషి విజ్ఞాన కేంద్రం, రంగా రెడ్డి జిల్లా

కేంద్రీయ మెట్ట వ్యవసాయ పరిశోధన సంస్థ (క్రిడా)

హయత్‌నగర్ పరిశోధన క్షేత్రము, హైదరాబాద్ - 500 059.

పరిశుభ్రమైన పాల ఉత్పత్తికి సూచనలు

నాణ్యమైన పాల దిగుబడికి శుభ్రమైన పరిసరాలలోనే పాలు పితకాలి. అపరిశుభ్రమైన కలుషిత వాతావరణములో పిండడం వల్ల పాలు త్వరగా చెడిపోయి ఎక్కువ కాలం నిల్వ ఉండవు. అపరిశుభ్రమైన పాలకు మంచి ధర పలకక రైతు నష్టపోతాడు. అంతే కాకుండా కలుషితమైన పాలవల్ల అంటువ్యాధులు కూడా సోకే ప్రమాదముంది. కావున పాల ఉత్పత్తిదారులు పరిశుభ్రమైన పాల ఉత్పత్తి కొరకు ప్రతిరోజు శ్రద్ధ తీసుకోవాలి.

1. పాలు పితికే ముందు పశువులపాకలను శుభ్రం చేసి నీళ్ల చల్లాలి.
2. పాలు పితికే ముందు పాడిపశువు శరీరము ముఖ్యంగా కడుపు, డొక్కలు, కడగాలి. పొదుగు శుభ్రంగా కడిగి తెల్లని గుడ్డతో తుడవాలి. లేని యెడల శరీరమునకు అంటుకొని వున్న యితర మలిన పదార్థాలు పాలలో పడి కలుషిత మయ్యే ప్రమాదం వుంది.
3. పాలు పితికే మనిషి చేతులకు కురుపులు, పుండ్లు వుండ కూడదు. అతను చేతివ్రేళ్లగోళ్ళు కత్తిరించు కోవాలి. తడి చేతులతో పాలు పితకకూడదు. తడి చేతులతో పాలు పితకడం వల్ల పొదుగుకు పగుళ్లు రావచ్చు.
4. పాలు పితికే ముందు మొదట రెండు చారలు నల్లని గుడ్డమీద పితకాలి. అందులో కుదపలుగాని, రక్తపు జీరలు గాని వుంటే పొదుగు వ్యాధిగా గుర్తించాలి. ఈ పశువు పాలను మిగతా పాలల్లో కలుపకూడదు.
5. పొదుగు చనుకట్లను పిడికిలి నిండుగా పట్టుకొని పితకాలి. కొందరు బొటన వేలితో చన్నులను నొక్కి పాలు తీస్తారు. ఇది మంచి పద్ధతి కాదు. దీని వల్ల చనుకట్లు దెబ్బతినే ప్రమాదముంది. పాలు సాధ్యమైనంత తొందరగా పితకాలి, అంటే 7-8 నిమిషాలలో పాలుపితకడం పూర్తి చేయాలి. పితికేటప్పుడు కుక్కలు, పిల్లి అరుపుల వల్ల, ఇతరత్ర పశువుల వలన బెదరకుండా జాగ్రత్త పడాలి.
6. పాలు పితకడానికి ఉపయోగించే పాత్రలు పరిశుభ్రంగా ఉండాలి. వాటిని సోడా కలిపిన వేడి నీటితో కడగాలి. శుభ్రం చేసిన తర్వాత పాత్రలను పరిశుభ్రమైన ప్రదేశములో ఆరబెట్టాలి.

7. పాలి పితికిన తర్వాత పరిశుభ్రమైన గుడ్డతో పాలను వడబోసి, వాటిని అమ్మే వరకు చల్లని ప్రదేశములో వుంచాలి.

పాలనాణ్యత పరీక్ష

పాలు మన ఆహారంలో అతి ముఖ్యమైన అంశము కావడం వల్ల, నాణ్యత విషయంలో ప్రజారోగ్య శాఖవారు కొన్ని నిర్దిష్ట ప్రమాణాలను ప్రజారోగ్య చట్టములో పొందుపరచినారు. దీని ప్రకారము గేదెపాలలో కనీసం 5 శాతం వెన్న 9 శాతం

ఎస్.ఎన్.ఎఫ్, ఆవు పాలలో 3.5 శాతం వెన్న 8.5 శాతం ఎస్.ఎన్.ఎఫ్. వుండాలి. ఇంతకన్నా తక్కువగా వుంటే అని నాణ్యతలేని పాలుగా నిర్ణయించి, జరిమానా విధించడం జరుగుతుంది.

1. రంగు, రుచి, వాసనల పరీక్ష

రంగు పాలు కలుషితము కావడం వల్లనే పాల రంగు మారుతుంది. అసాధారణమయిన రంగు గమనిస్తే ఆ పాలు కూడా తిరస్కరింపబడతాయి.

రుచి పాలు మాములు రుచి కలిగివున్నట్లయితే అలాంటి పాలను సేకరించవచ్చును. పాలు పుల్లగాను, చేదుగా వుంటే ఆ పాలు తిరస్కరించబడతాయి.

పాలలో వెన్న పరీక్ష

ఉత్పత్తిదారుల నుండి పాలు సేకరించేటప్పుడు నిర్వహించే పరీక్షలలో యిది ముఖ్యమైనది. వెన్న శాతాన్నితెలుసుకోవడానికి గర్బర్ పద్ధతిని ఉపయోగిస్తారు. మిల్కో టెస్టర్ అనే పరికరాన్ని కూడా వాడవచ్చును. పాల ఉత్పత్తి దారులు ఈ పద్ధతులు తెలుసు కోవాలి. యస్.యన్.యఫ్. అనగా పాలలో వెన్న పోగా మిగిలిన ఘన పదార్థములు పరీక్షించడానికి లాక్టోమీటరును వాడతారు. పాల నాణ్యతను, ధరను నిర్ణయించడానికి వెన్న శాతముతో పాటు యస్.యన్.ఎఫ్.