

Thise mejeri

Thise Mejeri – landsbymejeriet med vind i sejlene

Historien bag Thise mejeri:

En gang var der næsten 1.600 andelsmejerier i Danmark – i dag er der 13 tilbage – Thise mejeri er et af dem.

Thise mejeri ligger langt - langt ude på landet - på halvøen Salling i Jylland – meget tæt på Limfjorden.

7 økologiske landmænd og en mejerist grundlagde andelsmejeriet i 1988 og i den mellemliggende periode er der sket betydelig vækst i antallet af landmænd, køer og produkter.

Mejeriet modtager dagligt 160.000 liter økologisk mælk om dagen – ”produktionen” fra ca. 8.150 køer.



Thise mejeri har valgt Dansk Automation & Analyse A/S som ”husleverandør” af el- og automatikanlæg til mejeriet.

Vi leverer elektriske tavleanlæg, styresystemer og grafiske overvågningssystemer til det samlede produktionsanlæg på mejeriet.

Tankvognene afhenter mælken ved mere end 70 landmænd og kører den til mejeriet’s indvejningsterminal. Herfra ledes mælken automatisk til tankanlæg og igen videre herfra til produktionsapparatet, hvor den bliver omdannet til mange forskellige mejeriprodukter som : mælk, yoghurt, Acido og Creme Fraiche.

Mælken bruges også til produktion af smør og gule oste (som f.eks. Havarti 60+, Samsø 45+, Danbo, Røget Danbo og Esrom) samt blå- og hvidskimlede oste.

Hele produktionen er fuldautomatiseret, d.v.s. at mejeristen i dag styrer det samlede mejeri fra en computerskærm, hvorfra han kan følge hele produktionen.

Dog ingen produktion uden visuel kontrol – så mejeristen skal mange gange i løbet af en produktion en tur rundt i mejeriet for at se, lugte og smage på produkterne.

