

Åter mejeriutbildning på Alnarp

av Björn Sigbjörn



Slottet i Alnarp, en gång i tiden centrum för svensk mejeriutbildning och - forskning.

Äntligen mejeriutbildning igen på gamla Alnarp tänkte kanske en del gamla Alnarpare när de efter många år återigen fick komma till slottet på Alnarp. Alnarp ligger strax väster om Åkarp mellan Malmö och Lund. Redan på 1100-talet omtalades egendomen och kallades då Alnethorp. Sedan Skåne avträtts till Sverige indrogs Alnarp till Kronan och förlänades av Karl XI:s förmyndarregering till riksmarskalken Gabriel Gabrielson Oxenstierna.

Många olika arrendatorer/förvaltare passerade sedan innan innan riksdagen 1857 beslutade att inrätta ett lantbruksinstitut på Alnarp. Behovet av nya undervisningslokaler medförde att man 1859-62 byggde det nuvarande slottet. Den agronomutbildning som bedrivits vid Alnarp sedan 1862 nedlades när lantbruksundervisningen omorganiserades 1933. Institutet uppdelades då på tre avdelningar och blev lantbruks-, mejeri- och trädgårdsinstitut. Där utbildades sedan mejerister och mejeriingenjörer (mejerikonsulenter). 1967 lämnade de sista mejeriingenjörerna Alnarp och några år efteråt var även mejeristerna ett minne blott.

Behövs mejeriutbildad personal?

Under många år arrangerades den s.k. Alnarpsdagen. Efter några års uppehåll var det så åter dags att den 27 maj besöka det anrika slottet för

att få veta mer om mejerit utbildning och forskning. Ett 30-tal personer hade mött upp till detta möte där Mejeritekniskt Forum var arrangör.

De väldigt snabba förändringarna av den "svenska" mejerit utbildningen den senaste tiden har visat att det finns ett informationsgap om utbildningen framöver. Hur skall den svensk/danska mejerit utbildningen organiseras? Hur ser undervisningsplanerna ut? Vilka skall rekryteras? Hur mycket svenskt blir det? Hur ser framtiden när smekmånaden är över? Vad betyder lokaliseringen till Danmark för mejerikompetensen i Sverige. Att det behövs mejerit utbildad personal även i Sverige torde nog stå klart för de allra flesta i branschen. Mer än 30 års avsaknad av "riktig" mejerit utbildning har satt sina spår. Det var med den bakgrunden som Mejeritekniskt Forum hade tagit initiativet till den utbildningsdag. Dessvärre kunde det konstateras att representationen från några mejeriföretag var klen. Likaså var intresset från personalansvariga dåligt. Vi får hoppas på bättre intresse nästa gång.

Föreningens ordförande, Jonas Svensson, påminde i sitt inledningsanförande om Alnarps betydelse för mejeriindustrins utveckling bland annat Alnarpsmetodens betydelse för smörkvaliteten. Jonas visade till föreningens ändamålsparagraf, "...höjande av medlemmarnas mejeritekniska kompetens," och påpekade att det inte alltid är lätt att rekrytera mejerikompetent personal till mejeriindustrin. Det är ju heller inte alldeles självklart, menade Jonas, att det skall finnas en gemensam utbildning. Ett stort företag skulle ju kunna ha en egen mejerit utbildning.

Mejeriteknisk kompetens = kvalitet



Forskningschef
Kenneth Andersson,
Skånemejerier

Forskningschef Kenneth Andersson på Skånemejerier ingår den styrgrupp som nu planerar den svenska mejerit utbildningen i Danmark. Han underströk vilken vikt de styrande i många länder lagt vid mejerit utbildningen, främst med tanke på folkhushållningen. Förutom mejeriskolan på Alnarp fanns det förr på många platser mejeriskolor: Fellingsbro (Örebro), Dvårsätt (Jämtland), Åtvidaberg (Östergötland), Röbbäck (Umeå). Att all denna mejerit utbildning haft stor betydelse för den fina utvecklingen inom mejeriindustrin är oomtvistligt.

Frågan är därför, enligt Kenneth, "inte om vi behöver mejeriteknisk utbildning utan hur vi vill ha den och hur stora resurser vi är beredda att sätta in för att göra den så optimal som möjligt". Vad är då mejeriteknisk kompetens? Jo, "förmågan att ta hand om råvaran mjölk och med hjälp av processutrustning och teknologi producera mejeriprodukter utifrån dagens och framtidens krav på kvalitet och driftssäkerhet".

Ingen mejeriteknisk kompetens i dataprogrammen

Att tro på att de inmatade uppgifterna i dataprogrammen kan sköta det mejeritekniska stämmer inte, sade Kenneth Andersson. Kompetensen skall finnas hos personalen (Se även även artikel av prof. Roger Abrahamsen, Meieriposten nr 9/2001, författarens kommentar). Det är uppenbart att vi förlorat mest kompetens inom fermentering. Delvis har det kompenseras av syrakulturleverantörerna. Inom detta område fanns en gång i tiden stora kunskaper på Alnarp. 1937 kom Alnarpsmetoden, som i ett slag förbättrade syrningen av kärngrädden och därmed smörets konsistens.

Varför har då mejeriuutbildningen tappat terräng? Enligt Kenneth beror det på

- Strukturrationaliseringen
- Ökad automation (ett hjälpmedel, men ingen ersättare)
- Ökad marknadsorientering
- Nedprioritering i utbildningssystemet

Ökat behov av mejerikompetens, javisst!

Den alltmer ökande konkurrensen ställer ökade krav på mejerikompetens.

Större krav ställs på

- Produktutveckling och produktvård
- Kvalitet
- Drifts- och leveranssäkerhet
- Effektivitet
- Produktsäkerhet och spårbarhet

Med alla dessa krav på våra axlar skall vi också rekrytera ungdomar till mejeribranschen, underströk Kenneth. Hur vinner vi kampen om ungdomarna när årsklasserna minskar?

Utbildning och forskning

Hans-Erik Pettersson inledde utbildningsavsnittet med att förklara att Arla Foods flyttning av sin utvecklingsverksamhet från Falkenberg försvagade underlaget för utbildningen där. Man utredde tre alternativ: Lund med Lunds Tekniska Högskola, Göteborg med SIK samt Dalum. Alternativet att flytta utbildningen till Danmark bedömdes vara bäst. Hans-Erik underströk att det viktigaste framöver blir att skapa attraktionskraft för att locka folk till utbildningen på Dalum.

Mejerist är inte detsamma som mejerist

Konsulent Morten Gass från Mejeribrugets Arbejdsgiverforening valde att ändra rubriken på sitt föredrag till "Vad ställer framtiden för krav och vad skall vi göra för att klara framtiden". Morten har tidigare redogjort för den "svenska" utbildningen på Dalum i Mælkeritidende nr 22/2001. Han berättade att till skillnad från Sverige finns det i Danmark en arbetsgivarförening för mejeriindustrin. Denna ordning har varit betydelsefull för utbildningsfrågan i Danmark. För utbildningen av svenskar blir beställargruppens arbete viktigt. Det är den som skall fånga upp behovet i Sverige och förmedla vidare till Dalum.

Det är skillnad på mejerist och mejerist. I Sverige har alltid mejerist varit närmast synonymt med arbetsledare. Så är det inte i Danmark. Där är mejeristen egentligen en operatör, som sköter en process. Arbetsledaren är normalt en mejeritekniker (processteknolog). En annan skillnad mellan länderna är att de danska kurserna har varit mer inriktade på förståelse av processen före och efter, inte bara själva kursen.

Erfarenheterna så här långt är positiva. Dock kan nivån på eleverna variera för mycket ibland. De svenska lärarna Hans Pettersson och Åke Johannesson framhöll fördelen av att skolan har ett bra träningsmejeri samt att de själva har fått många kollegor att diskutera med. Morten Gass slutade med att påminna om att information om utbildningarna på Dalum finns på nätet: <http://www.dalumuc.dk/>.

Mejeriteknisk utbildning i Lund och samarbete över Sundet



Professor Marie Paulsson, LTH

Professor Marie Paulsson redogjorde för den mejerit utbildning som idag finns på Tekniska Högskolan i Lund. Mellan Svensk Mjolk AB, Tetra Pak och Lunds Universitet finns ett avtal om stöd till undervisning i mejeriteknologi och till mejeriforskning vid avd för livsmedelsteknik, Lunds universitet, Lunds tekniska högskola (LTH). Utbildningen i mejeriteknologi är på 10 poäng och uppdelad på två kurser, Mejeriteknologi och Mejeriprocesser, vardera på 5 poäng. Förutsättningen är att eleven har en högskoleexamen. Dock kan det göras undantag för personer från mejeriindustrin. Kurserna är organiserade i samarbete med Svensk Mjolk AB och Tetra Pak och involverar lärare från deltagande parter samt från svenska och danska företag och universitet.

Marie berättade att intresset har ökat för livsmedelsteknisk utbildning de senaste åren. Kvinnorna dominerar. Det är alltså inga problem att fylla kurserna. Däremot behövs det flera sökande till mejerit utbildningarna. Mer

information finns att hämta på institutionens hemsida:
http://www.livstek.lth.se/teach_sve.htm. Det finns även en IT-stödd
distansutbildning där utbildningskraven är lägre.

Det numera uppmärksammade utbildningssamarbetet över Öresund har egentligen pågått i decennier påpekar Marie. Information om det nu pågående samarbetet lämnades av lektor Richard Ipsen, KVL (Den Kongl. Veterinær- og Landbohøjskole) i ett föredrag på Nordisk Mejerikongress i Malmö 2001. Vi fick också veta att man nu arbetar med att sätta en Internationell Masterutbildning i mejeriteknologi. Den blir på engelska och skall starta 2003. Den blir tvåårig och skall bygga på de utbildningar, som idag finns på KVL, LTH och DTU (Danmarks Tekniske Universitet). Svenska civilingenjörsstuderande skall kunna börja efter tre års studier.

Ambitiös utbildningssatsning i Holstebro



*Produktionschef
Knud Holk, Arla
Foods, Holstebro*

Det finns mycket att lära av mejeriet i Holstebro. Det stod klart när mötesdeltagarna lyssnade till produktionschef Knud Holk från Arla Foods i Holstebro. Man ville där förbättra möjligheten för samtliga anställda att utbilda sig. Därför tillsatte man en utbildningsgrupp med några personer från olika delar av organisationen. Gruppens uppgift är att finna rätta kurser för rätta personer, kartlägga behov och önsknings, fastställa kursramar (t.ex. pengar), göra en kursindelning. Även kurser som inte betalas av mejeriet finns med. Till exempel kan mejeriet tänka sig att ändra arbetstiden för en anställd för att det skall passa en privat kurs. Genom dialogsamtal går man igenom kurser för varje anställd. Ett exempel på en udda, men för mejeriet nyttig kurs, är läsa/skriv-kurser för de som är mindre bra på detta område. Vissa kurser kan ge lönetillägg.

Ett typiskt utbildningsförlopp på Holstebro kan se ut på följande sätt:

Alla nyanställda	-1 introduktionsdag
Alla nya som inte har hygienutbildning	-Hygienkurs
Alla anställda	-Miljökurs
Ej mejerit utbildade	- Mejerigrundkurs alt. förpackningsoperatör
Mejerit utbildade	-Ex. kvalitet

Enligt Knud Holk kunde man i Danmark vara bättre på att erbjuda specialistkurser. Till exempel kurser på högskolorna.

Knud slutade med att understryka följande:

Ledningen på driftplatsen skall vara intresserade av utbildning
Medarbetarna skall vara intresserade av utbildning

Koncernen skall vara klar över driftsplatsens resurser avseende ekonomi, personal och tid

Förfinade tekniker, sporer och juveravtorkning

Marie Paulsson inledde avsnittet om aktuell forskning med att påpeka att allt mer förfinade tekniker gör att ny kunskap upptäcks trots all forskning som redan gjorts. Bland intressanta områden nämndes vassleproteiner, bioaktiva proteiner i mjölk, reologi i mjölkgeler som yoghurt och ostkoagel. Generellt sett är vassle ett stort forskningsområde. Information om forskningen finns på Livsmedelstekniks hemsida.



*Fil. Dr. Anders
Christiansson,
Svensk Mjök*

Fil. Dr. Anders Christiansson, Svensk Mjök, informerade bland annat om ett projekt med sporer som genomförts tillsammans med SLU (Sveriges Lantbruksuniversitet). Man har t.ex. sett att det blir mer klostridiesporer i lösdrift än i uppbunden drift. Bac. Cereus kan växa till i mjölkkningsanläggningen och även i strö, som ligger länge. Det finns en korrelation mellan sporhalt i strö och i mjölk.



*Forskningsassistent
Madeleine
Magnusson, SLU*