

Termotehničari posjetili Agrolagunu, Špin i Istarsku pivovaru

U sklopu Terenske nastave studenti IV. i V. godine termotehničkog usmjerenja Fakulteta strojarstva i brodogradnje Sveučilišta u Zagrebu kroz kolegije Hlađenje i dizalice topline i Projektiranje rashladnih sustava posjetili su termotehnička i procesna postrojenja u stanciju Špin, vinariji Agrolaguna u Poreču, te Istarskoj pivovari u Buzetu. Stručna ekskurzija organizirana je 17.01.2017. godine. Unatoč pravim zimskim uvjetima na putu studenti i nastavnici nose lijepo dojmove sa stručne ekskurzije u Istru.

Po dolasku u stanciju Špin u Taru, direktorica sirane Luana-Kušće Vodopija detaljno je prezentirala proizvodni proces od prihvata mlijeka, pasterizacije, sirenja, kalupljenja, soljenja pa sve do komora za sazrijevanje sira. Nova sirana koja je u radu od 2013. godišnje proizvede 400 tona tvrdog i polutvrdog sira, te skute. U sklopu stancija nalazi se farma s 2000 ovaca koja uz lokalne kooperante osiguravaju cjelokupne potrebe sirane za ovčjim i kravljim mlijekom. Studenti su imali priliku razgledati parne kotlove koji osiguravaju toplinsku energiju za potrebe procesa, rashladno postrojenje s bankom leda, te postrojenje za biološku obradu otpadnih voda.

Nakon sirane, slijedio je posjet vinariji Agrolaguna koja godišnje proizvodi blizu 5 milijuna litara vina. Studenti su uz stručno vodstvo enologa Milana Budinskog imali priliku razgledati procesno postrojenje za muljenje grožđa, taloženje mošta, fermentaciju, odležavanje vina, sustave hlađenja vina, te barrique podrum s hrastovim bačvama. Predani domaćini su u kušaoni Festigia za studente i nastavnike organizirali degustaciju više vrsta finog sira sa Špina i vina. Posjet sirani i vinariji organizirala je voditeljica turizma Agrolagune Sanela Čoga. U ime studenata domaćinima se zahvalio student Rogulj.

Nakon Tara i Poreča slijedio je put do Buzeta i Istarske pivovare. U tvornici su studenti imali priliku razgledati proces proizvodnje pive od kuhanja slada i hmelja, preko vrenja, filtracije, pastrizacije pa sve do punjenja boca. Za dobrodošlicu i stručno vodstvo se pobrinula direktorica proizvodnje Nensi Vojsković Mijatović. Termoenergetski dio koji sadrži kemijsku pripremu vode, parne kotlove, posredno rashladno postrojenje s akumulacijom glikolne smjese prezentirao je voditelj tehničke službe Danijel Lušić. Vrijedni domaćini su za studente i nastavnike organizirali degustaciju nefiltriranog, nepasteriziranog piva. U ime studenata domaćinima se zahvalio student Đuranović.

Voditelji posjeta:

dr. sc. Vladimir Soldo, izv. prof.

doc.dr.sc Marino Grozdek

Luka Boban, mag. ing. stroj.

U Zagrebu, 24. siječnja 2017.

Pogledajte slike s Terenske nastave:



Stancija Špin



Rampa za prijem mlijeka



Prerada mlijeka



Kalupljenje sira



Komore za dozrijevanje sira

AGROLAGUNA POREČ – Vinarija



Spremnici za fermentaciju vina



Proizvodni proces



Punjenje boca



Podrum s barrique bačvama



Degustacija proizvoda



Zahvala domaćinima

ISTARSKA PIVOVARA - Buzet



Prijem u pivovari



Proizvodni proces



Obilazak strojarnice



Rashladno postrojenje



Degustacija pive



Zahvala domaćinima