

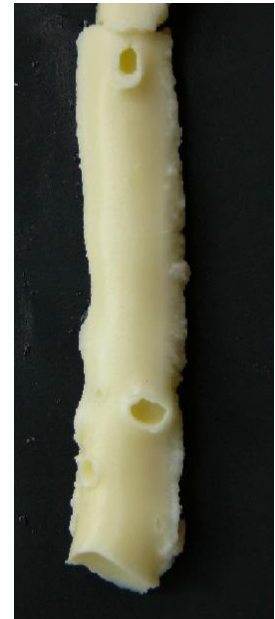
Der Käser hat meine Milch beanstandet!



Tiefe Keimzahl und trotzdem eine zu kurze Reduktase (Entfärbungszeit < als 30 Minuten) oder ein zu hoher Säuregrad (> 15°) oder gar ein schlechtes Gärbild.

Jede Probe hat ihren eigenen Aussagewert und je nach Verwertungsart zählt die eine Keimgruppe stärker als die Andere.

Reine Milchsäurebakterien werden in der Keimzahl kaum erfasst!



Die Reduktaseprobe

Das Gärbild

Eine Top-Milch hat über 30 Minuten Entfärbungszeit und weniger als 15°SH in der Säureprobe.

Mögliche Ursachen in Stichworten resp. Fragen:

- Zustand der Gummiteile (Zitzengummi, Dichtungen beim Tank und in Leitungen)?
- Nach jedem Melken mit heissem Wasser und mit Reinigungsmittel gereinigt?
- Lassen Kühe Milch laufen und werden auf dem Läger die Fliegen gefüttert?
- Wird konsequent Vorgemolken und mit Einwegmaterial die Euter gereinigt?
- Wie sauber ist das Vakuumsystem (Luftschlauch, Vakuumleitung, Pulsraum)?
- Sind Kunststoffeimer, Litermasse und Kannen usw. mit im Spiel?
- Ist sich das Melkpersonal bewusst, dass sie ein Lebensmittel gewinnen?
- Hat die Milch- und Vakuumleitung genügend Gefälle?
- Sind die Ausstossschwämme sauber und gelangt Schwamm Milch in den Tank?
- Sind die Verschraubungen auf den Leitungen gut angezogen?
- Sitzen die Schlauchbriden korrekt?
- Melkstühle, Gabelstiele, Tauchbecher, Kälbereimer usw. alles top-sauber?
- Korrodierte Kannen, Eimer und Milchfilter rechtzeitig entsorgt?

Nicht immer ist es einfach, die Ursache von beanstandeten Käsereiprüfungen auf Anhieb zu ermitteln. Konsequente Stufenproben bringen sie weiter.

Wir helfen Ihnen dabei!