Qualitätsanforderungen auf einen Blick

Milchwirtschaftliche Beratung

Plantahof strickhof

Probenart	Anforderungen	sehr gute Qualität Handlungsbedarf bei	Mögliche Qualitätsfehler	Mögliche Ursachen
Keimzahl	< 80'000 / ml (öffentlich rechtlich)	< 10'000 / ml > 30'000 / ml	Zu starke Konkurrenz auf Verarbeitungskulturen. Negativen Einfluss auf die Gährung, Geschmacksbildung und Reifung	Mangelnde Hygiene in der Milch-gewinnung und der Reinigung. Ungenügende Kühlung (Zeit und Temperatur).
Zellzahl	< 350'000 (ml (öffentlich rechtlich)	< 100'000 / ml > 200'000 / ml	Schlechte Labungseigen-schaft. Vermehrt Staub, dadurch Sirteneinschlüsse und Teigfehler	Eutergesundheit, subklinische oder akute Mastitis, Reizungen, fehlerhafte Melktechnik, falsche Melkreihenfolge oder Melkablauf.
Hemmstoff	negativ		Kulturen werden abgetötet. Milchsäuregärung unmöglich. Fremdinfektionen Coli (Frühblähungen).	Rückstände von Hemmstoffen sind in Milch gelangt (Melkreihenfolge, zwischendurch gemolken, mangelnde Reinigung).
Gefrierpunkt	> -0.520˚C	> -0.520˚C < -0.520˚C	Verfälschung der Inhaltstoffe.	Technische Wässerung, nicht angepasste Fütterung, Mangel an Viehsalz oder Mineralstoffen
Propionsäure-bakterien	< 10 / ml	< 10 / ml 10 - 20 / ml	Dunkle, braune Farbtupfer im Käseteig. Süsser, attypischer Geschmack, grosse Lochung. Nachgärung.	Können über Pansen-Kot-Euter in die Melkanlage gelangen. Rauhe Ober-flächen, mangelhafte Reinigung und Hygiene, zu tiefe Dosierung der Reinigungsmittel, mangelnde Turbulenz, zu tiefe Reinigungstemperaturen, spröde Gummiteile.
Buttersäure-bakterien, anaerobe Sporenbildner	< 25 / lt (**Filter**) **MPN Methode**: < 210/ lt gilt für Silofreie Milch	< 25 / lt (Filtermethode) 25 - 50 / lt (Filtermethode)	Kann Frühblähung meist aber Spätblähung verursachen. Ranziger Geschmack. Grosse, gezogene Lochung bis hin zu	Können von schlechter Silage oder gärendem Futter oder Rückstände kommen. Ist Erdbakterium. Mangelhafte Stall- und Tierhygiene, Lägerbereich und

	<1'500 / lt gilt für Silomilch		*faustgrossen Blaststellen. Massiver Eiweissabbau.*	*Entmistung. Mangelhafte Hygiene im Bereich Futtermischwagen, Bereitstellung, Kontaktflächen oder Wasser, sowie Euterreinigung. Tränkebecken.*
Salztolerante Keime	*< 5'000 / ml*	*< 2'000 / ml* *≥ 3'000 / ml*	*Starke Eiweissabbauer. Negativer Einfluss auf Reifung und Geschmacksbildung im Käse.*	*Mangelnde Hygiene in der Milch-gewinnung, rauhe und poröse Oberflächen, Milchsteinbeläge. Mangelnde saure Reinigung.*
Reduktase	*> 15 Min. Entfärbungszeit*	*> 30 Min.* *< 15 Min.*	*Starke Konkurrenz zu den Verarbeitungskulturen. Negativer Einfluss auf Geschmacksbildung und Gärung.*	*Mangelnde Hygiene in der Milch-gewinnung, rauhe und poröse Oberflächen, Milchsteinbeläge. Reinigung der Melkanlage nicht vorschriftsgemäss.*
Gärprobe	*12 Std. flüssig 24 Std. flüssig - gallertig*	*12 Std. flüssig 24 Std. flüssig-gallertig* *12 Std. gallertig zigrig, käsig, blähend*	*Starke Konkurrenz zu den Verarbeitungskulturen. Negativer Einfluss auf Geschmacksbildung und Gärung.*	*Mangelnde Hygiene in der Milch-gewinnung, rauhe und poröse Oberflächen, Milchsteinbeläge. Reinigung der Melkanlage nicht vorschriftsgemäss.*
Luzernerprobe	*< 15˚ SH*	*< 12˚ SH* *≥ 15˚ SH*	*Starke Konkurrenz zu den Verarbeitungskulturen. Negativer Einfluss auf Geschmacksbildung und Gärung.*	*Mangelnde Hygiene in der Milch-gewinnung, rauhe und poröse Oberflächen, Milchsteinbeläge. Reinigung der Melkanlage nicht vorschriftsgemäss.*
Stäbchenprobe (Lactobacillen)	*< 30˚SH*	*< 20 - 25˚SH* ***≥ 30˚SH***	*Starke Konkurrenz zu den Verarbeitungskulturen. Negativer Einfluss auf Geschmack und Gärung. Massiver Eiweissabbau.*	*Mangelnde Hygiene in der Milch-gewinnung, rauhe und poröse Oberflächen, Milchsteinbeläge. Reinigung der Melkanlage nicht vorschriftsgemäss.*