

# Die Labprobe



Foto LaBeCo / Durchführung



Foto LaBeCo / Labgallerten

**Mit der einfachen Labprobe können Gesamt- oder Einzelmilchen auf ihre Labfähigkeit überprüft werden**

## Prinzip

40 ml Milch werden bei 32°C im Wasserbad eingestellt und mit einer bekannten Lablösung eingelabt. Nach 10-15 Min. sollte die Milch geronnen sein. 10 Min. später wird die Festigkeit der Gallerte und die Molkentrübung beurteilt. Als Vergleich gilt eine Mischmilch von guten Milchlieferanten.

## Material

- |                         |                             |
|-------------------------|-----------------------------|
| - 40 ml Gärprobengläser | - Lablösung                 |
| - Pipetierröhrchen 1 ml | - Dunkle Beurteilungsplatte |
| - Stoppuhr              | - Stricknadel               |
| - Wasserbad             |                             |

## Lablösung ansetzen und davon anschliessend 1ml zu 40 ml Milch

- 360 ml Wasser mit 1 ml Suparen ergibt ca. 15 Min. Gerinnungszeit
- 90 ml Wasser mit 1 ml Kälbermagenextrakt ergibt ca. 15 Gerinnungszeit.

Die durchschnittliche Gerinnungszeit der Lablösung mit einer Mischmilch kontrollieren.

## Ablauf

Zuerst Milchproben auf Eutergesundheit testen (Laugentest), sowie pH messen. Es sollten nicht mehr als 5 Proben pro Charge eingelabt werden (Unmittelbar nach dem Einlaben Stoppuhr stellen) und Proben anschliessend sofort 2 mal stürzen. Nach 10 Min. durch Herausnehmen und schräg halten die Gerinnungszeit kontrollieren. In der möglichen Dickungszeit jede Minute kontrollieren und Zeit notieren. 10 Minuten später Festigkeit und Ausdickung beobachten. Mit der Stricknadel die Gallerte vom Glasrand lösen und das Käsli auf die dunkle Platte leeren.

## Beurteilung

Gerinnungszeit notieren. Gallerte (Käsli) beurteilen ev. mit Messer längs 2 Schnitte schneiden. Festigkeit und Molkenfarbe beurteilen. Ungenügende Labfähigkeiten unbedingt nachkontrollieren.