



Abb. Bakterien unter dem Mikroskop, © Strickhof



Abb. Joghurt im Stresstest, © Strickhof

**Selbstkontrolle im Betrieb leichtgemacht: Infektionen bei Joghurt, Quark, Sauerrahm; sowie auch bei der Pastmilch, können im Betrieb selbst untersucht werden.**

## Vorgehen

- Natur-/aromatisierte Produkte nach Abfüllung während 3 Tagen bei ca. 25°C lagern.
- Beurteilung von Geruch, Geschmack, Farbe und Konsistenz.
- Hefeinfektionen sind als Kolonien auf der Oberfläche sichtbar; zudem ist zusätzlich ein deutlicher Hefegeschmack feststellbar. Ein geblähter Deckel ist ein weiteres, deutliches Zeichen einer hygienischen Verunreinigung.
- Schimmelinfectionen sind auf der Oberfläche des Produktes, am Becherrand oder am Deckel sichtbar.

## Stufenkontrolle im Betrieb

- Sterilmilch wird zum Beispiel mit Grundstoff, Zucker oder Magermilchpulver gemischt
- Ebenso kann die pasteurisierte Fabrikationsmilch vor Zusatz der Kulturen, nach Zusatz der Kulturen, nach dem Bebrüten, nach dem Mischen, vor dem Abfüllen sowie nach dem Abfüllen des Produktes untersucht werden.
- Diese Proben werden während 3 Tagen bei 30°C bebrütet
- Beurteilung erfolgt wie bei oben erwähntem Vorgehen

## Haltbarkeitskontrolle

- Das Fertigprodukt wird bei <math><6^{\circ}\text{C}</math> nach dem Verfalltag gelagert. Anschliessende Beurteilung gemäss Vorgehen siehe oben.
- Diese Beurteilungen werden jeweils im betrieblichen Rapport festgehalten!

# Stresstest angesäuerte Milchprodukte



Betrieb: .....

Zul. Nr.: .....

Fab.Datum	Produkt	Schimmel	Hefen	Beurteilung Organoleptik	Besonderes
		†	†		
		†	†		
		†	†		
		†	†		
		†	†		
		†	†		
		†	†		
		†	†		
		†	†		
		†	†		
		†	†		
		†	†		
		†	†		
		†	†		
		†	†		
		†	†		
		†	†		
		†	†		
		†	†		
		†	†		