



Bündner Bauer
7408 Cazis
081/ 254 20 00
www.buendnerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 3'369
Erscheinungsweise: 47x jährlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 12
Fläche: 62'358 mm²

Propionsäurebakterien – ihre Herkunft und ihre Auswirkungen

In den letzten Wochen wurden wir vermehrt von Milchproduzenten über die Problematik von Propionsäurebakterien in der Ablieferungsmilch angefragt. Diese Bakterien sind vor allem in der Produktion von Bündner Bergkäse ein Problem. Grosse Löcher, braune Tupfen oder Gläs können in der Halbhartkäseerei das vorherrschende Problem sein.



Schlecht gereinigter Milchhahn.

In Emmentaler Käseereien sind ausgewählte, klar definierte Propionsäurebakterien erforderliche Bakterien, welche die schönen Löcher und den unvergesslichen Geschmack bilden. Beim Halbhartkäse sind schon kleinste Mengen gefährlich und können massive Käseschäden verursachen. Werte ab 20 bis 30 Propionsäurekeime pro ml können bereits eine Fehlgärung im Käse in Gang bringen. Gegenätzlich ist, dass in einer Ablieferungsmilch die Beanstandungsgrenze kleiner als 80 000 Keimzahlen pro ml gilt.

Qualitativ hochstehender Berg- und Alpkäse lässt sich nur aus einwandfreier Ablieferungsmilch herstellen. Der Milchverarbeiter verlangt < 10 Prop./ml. Folgende Punkte sind zu beachten:

Reinigung

- Milchgeschirr morgens und abends mit heissem Wasser und Reinigungsmittel reinigen



Alte oder schmutzige Wasserschläuche.

- Alternierende Reinigung der Melkanlage (Lauge und Säure wechselnd)
- Dosierung kontrollieren, mindestens 0,5% Reinigungsmittel
- Endtemperatur Reinigung mind. 50°C einhalten
- Dichtungen bei Leitungsbrücken, Schieberhahn, Sammelstück kontrollieren
- Melkzeuge, Milchabscheider bei Rohmelkanlage, Hahndichtungen an Tanks usw.



Bündner Bauer
7408 Cazis
081/ 254 20 00
www.buendnerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 3'369
Erscheinungsweise: 47x jährlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 12
Fläche: 62'358 mm²

- Dichtungen und Verschraubungen der Melkanlage kontrollieren
- Vakuumschläuche und Leitungssystem: Regelmässig alkalische Reinigung, gründlich nachspülen, anschliessend gut trocknen lassen
- Allfällige Schwämme ersetzen – vorteilhaft nicht mehr einsetzen
- Wasserschläuche im Milchzimmer regelmässig ersetzen
- Melkgeschirr sauber und trocken lagern
- Bürsten und Reinigungsgerätschaften nach Gebrauch gut trocknen lassen

Melkhygiene

- Vormelkbecher konsequent benutzen, auch im Melkstand
- Euterreinigung mit Einwegpapier (Nassreinigung nur in speziellen Fällen)
- Spezielle Aufmerksamkeit: wenn Kühe Milch laufen lassen!
- Hände und Zitzen sollten beim Melken möglichst trocken bleiben

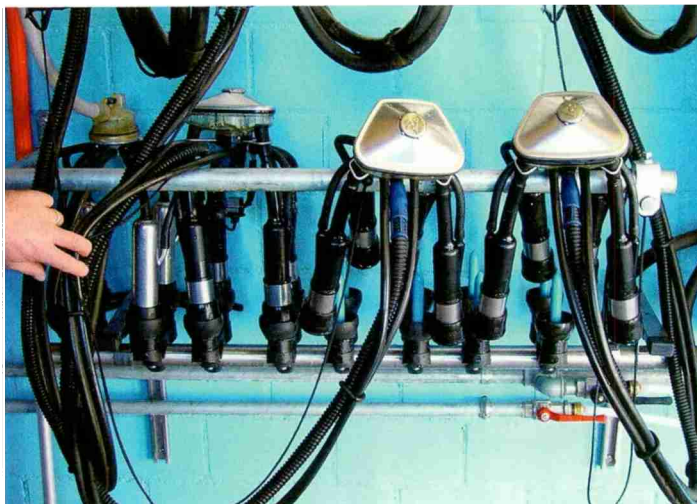
Stall- und Tierhygiene

- Unsaubere Läger oder Boxen, Tränken, alte Gummimatten
- Schmutzige Kühe, verschmutzte Euter
- Kühe, die Milch laufen lassen

Wir sind uns bewusst, dass die Anforderungen an das Melk- und Reinigungspersonal hoch sind. Wer aber zuverlässig arbeitet und konsequent alle qualitätssichernden Massnahmen beachtet, schafft es, eine Topmilchqualität zu erzeugen.

Bei Fragen rund um die Milchgewinnung sind wir gerne bereit, Sie zu unterstützen.

*Milchwirtschaftliche
Beratung Plantahof Strickhof*



Die Melkaggregate sollten nach der Reinigung ideal trocknen.

(Fotos: Plantahof)