

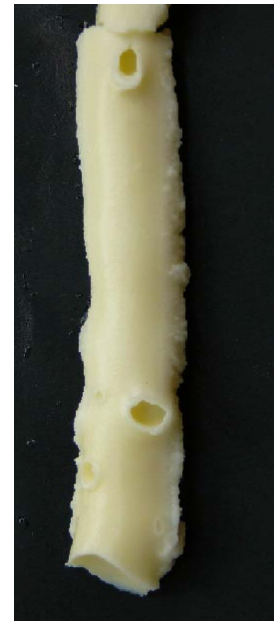
# Der Käser hat meine Milch beanstandet!



**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!**