

# Merkblatt: Richtwerte des Salzbad

**Die regelmässige Kontrolle der Richtwerte eines Salzbad sind für die Erhaltung der Produktqualität unerlässlich!**



## Emmentalersalzbad

### Merkmale eines normalen Salzbad

Temperatur	12 – 16° C
Säuregrad	Hartkäse 12 – 15° SH / Halbhartkäse 15 – 22° SH
pH-Wert	5,10 – 5,40
Konzentration	20 – 22° Bé
Salz	Speisesalz (bei Jod muss dies auf Käse deklariert werden)
Salztolerante Keime	< 5'000 / ml
Hefen	100 – 100'000 / ml
Enterobacteriaceen	< 100 / ml
Schwermetalle	Keine Schwermetalle (Kupfer < 1,2 mg/kg, Zink < 0,5 mg/kg, Eisen < 0,2 mg/kg, Mangan < 0,2 mg/kg)

### Einstellungen des Salzbad

- Eine Erhöhung des Säuregrads um 1° SH auf 1'000 lt kann mittels Technischer Milchsäure (200 gr) oder mit konzentrierter Essigsäure (150 cm<sup>3</sup>) erreicht werden.
- Durch Zusatz von 50 – 80 lt (auf 1'000 lt) pasteurisierter, angesäuerte Sirte (mind. 25°SH) lässt sich die Pufferung des Salzbad verbessern, da durch eine ungenügende Pufferung der pH-Wert auf 2,5 – 3,5 absinken kann.
- Um den Säuregrad um 1° SH auf 1'000 lt abzusenken kann 250 cm<sup>3</sup> konzentrierte Natronlauge zugesetzt werden. Möglich ist auch eine Teilerneuerung.

### Bei Neuansatz gilt;

% Salz = Anteil Salz in kg bezogen auf die Gesamtmasse (kg) der Salzbadlösung.

% Wasser = Anteil Wasser in kg bezogen auf die Gesamtmasse (kg) der Lösung.

(100% - % Salz = % Wasser)

Eine Korrektur (konzentrieren oder verdünnen) lässt sich mit dem Mischungskreuz einfach berechnen.

% NaCl	Dichte	% NaCl	Dichte
16	1,119	21	1,159
17	1,127	23	1,176
19	1,143	24	1,184
20	1,151	25	1,192

**Haben Sie Fragen? Wir helfen Ihnen!**