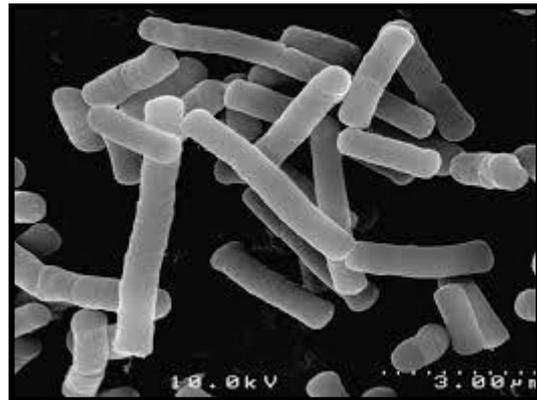


Stäbchenprobe (Lactobakterien)

Säureprobe mit Labextrakt zum Nachweis von eiweissabbauenden Lactobakterien



Probe nach Bebrütung
Foto Strickhof



Lactobakterien / Foto Strickhof

Lactobakterieninfektionen können mit herkömmlichen Untersuchungen nur schwer nachgewiesen werden.

Der Stäbchendruck kann zu diversen Qualitätsmängeln führen (Unrein, bitter, vorreifer Geschmack, kurzer Teig, unsaubere Lochung, Pick, Gläs). Mit der «Stäbchenprobe» kann dies einfach eruiert werden.

Durchführung:

- sterile 40 ml Probegläschen
- 40 ml Milch einfüllen
- 1 Tropfen Labextrakt zufügen und zweimal stürzen
- schräg in das Gestell schieben
- 24 Std. bei 38°C bebrüten
- SH° messen nach 24 Std.

Proben $\geq 30^\circ$ SH sind zu beanstanden. Zusätzlich kann das gebildete "Käslein" beurteilt werden. Es sollte schön glatt sein und keine Löcher aufweisen. Diese Untersuchung kann bei Einzelmilchen, Gesamtmilchen, sowie internen Stufen im Verarbeitungsbetrieb angewandt werden. Werte $\geq 30^\circ$ SH zeigen einen übermässigen "Stäbchendruck" an. Unerwünschte Lactobakterien sind meist starke Eiweissabbauer und können Bitterpeptide bilden.

Bei Fragen unterstützen wir sie. Rufen sie uns an.