

Tiefen Keimzahlen und trotzdem eine schlechte Käsereiprobe

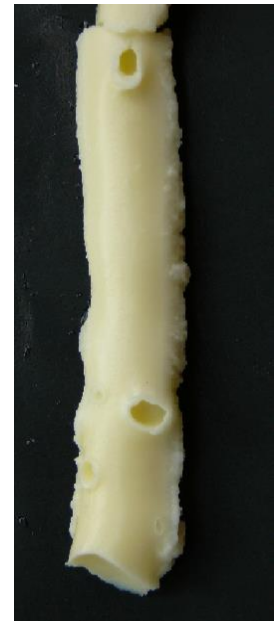


Reduktaseproben
Foto Strickhof

Tiefe Keimzahl und trotzdem eine zu kurze, vorbebrütete, Reduktase (Entfärbungszeit < als 30 Minuten) oder ein zu hoher Säuregrad (> 15°), oder gar eine 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!



Gärbild käsig3
Foto Strickhof

Eine Top-Milch hat über 30 Minuten Entfärbungszeit bei der vorbebrüteten Reduktase, weniger als 15°SH in der Säureprobe und die Gärprobe ist flüssig oder im besten Fall gallertig.

Mögliche Ursachen bei einer Beanstandung in Stichworten resp. Fragen:

- Zustand der Gummitteile (Zitzengummi, Dichtungen beim Tank und in Leitungen)?
- Nach jedem Melken mit heissem Wasser (+50°C) und mit Reinigungsmittel gereinigt?
- Wird alternierend Säure und Lauge verwendet bei der Reinigung?
- Wird konsequent Vorgemolken und mit Einwegmaterial die Euter gereinigt?
- Wird konsequent mit Einweghandschuhen gemolken?
- Wie sauber ist das Vakuumsystem (Luftschlauch, Vakuumleitung, Pulsraum)?
- Sind Kunststoffeimer, Litermasse und Kannen usw. mit im Spiel, die nicht mehr geeignet sind?
- Hat die Milch- und Vakuumleitung genügend Gefälle?
- Sind die Verschraubungen auf den Leitungen gut angezogen?
- Sitzen die Schlauchbriden (bündig mit dem Innenstück) korrekt?
- Lassen die Kühe Milch laufen?

Es ist nicht immer einfach die Ursachen von beanstandeten Käsereiprobe auf Anhieb zu ermitteln. Konsequente Stufenproben bringen Sie weiter.