

# Propionsäurebakterien, ihre Herkunft und wie man sie verhindert

---



Käse mit grau/braunen Tupfen / Foto Strickhof



Halbharkäse mit Rissen (Gläs) / Foto Strickhof

Propionsäurebakterien sind beim Emmentaler für die Löcher und den nussigen Geschmack verantwortlich. Bei andern Käsesorten sind diese Bakterien unerwünscht. Die Propionsäurebakterien sind Erd- und Kotbewohner und können über eine mangelnde Stall-, Melk- oder Reinigungshygiene übertragen werden. Bereits >20 Keime/ml können Käsefehler hervorrufen und somit ganze Produktionen gefährden.

## Folgende Punkte müssen bei Beanstandungen überprüft werden:

### Reinigung

- Milchgeschirr, Kannen und Tanks morgens und abends mit heissem Wasser (+ 60 °C) und Reinigungsmittel reinigen!
- Alternierend reinigen mit Säure und Lauge. Genügend hoch dosierter Einsatz von Reinigungsmittel
- Vakuumentleitung monatlich mit heissem Wasser spülen. Bei Verschmutzung eine alkalische Lösung verwenden. Gut nach spülen mit Trinkwasser.
- Gummiteile, die mit der Milch in Berührung kommen, jährlich ersetzen.
- Dichtungen bei Melkanlagen und Milchtank jährlich überprüfen und mindestens alle 5 Jahre ersetzen.
- Allfällige Schwämme ersetzen – vorteilhaft nicht mehr einsetzen!

### Melkhygiene

- Gut und konsequent in Vormelkbecher vormelken!
- Euterreinigung mit Einwegdesinfektionstücher oder Holzwole. Nie nass.
- Konsequent mit Einweghandschuhen melken.
- Hände und Zitzen sollten beim Melken möglichst trocken bleiben, keine Milchrückstände.

### Stallhygiene

- Trockene und saubere Läger und Liegeboxen. Genügen Kalk eingestreut.
- Staubfreie Umgebung während dem melken.
- Genügend frischen Luft im Stall und Melkbereich.
- Keine Kühe die Milch laufen lassen.

Diese Massnahmen tragen zu einer guten Milchqualität bei.