

Probleme mit der Milchqualität – weiteres Vorgehen

Da meist mehrere Faktoren für eine schlechte Milchqualität verantwortlich sind, ist die Suche nach der Ursache Detektivarbeit. Umso wichtiger ist es, dass man gezielt vorgeht. Mit Hilfe einer Stufenkontrolle – wie man es in der Lebensmittelindustrie kennt - kann der Problembereich eingegrenzt werden.

Wir empfehlen bei Problemen, schrittweises vorzugehen:

1. Ungenügende Milchqualität wird festgestellt

z.B.: Vorbebrütete Reduktase/ Luzernerprobe/ Keimzahl/ Salztolerante Keime/ Propionsäurebakterien usw.

2. Massnahmen zur Fehlerbehebung einleiten

Melkanlage, Kühltank, Stall und Kühe kontrollieren, um Schwachpunkte zu eruieren und Korrekturmassnahmen einzuleiten. Die Merkblätter von BAMOS AG dienen zur Unterstützung

3. Kann die Fehlerquelle nicht gefunden werden, sind weitere Massnahmen zu treffen

- Beratung von BAMOS AG anfordern
- Fassen von Stufenproben, um Schwachstellen z.B. bei der Melkanlage, Reinigung, im Stall, evtl. bei Einzelkühen usw. zu eruieren
- Entsprechende Korrekturmassnahmen zu treffen, einzuleiten und umzusetzen
- Nachkontrollen durchführen

4. Vorgehen beim Fassen von Stufenproben bei Eimer- und Rohrmelkanlagen

- Das Vorgehen mit dem Käser genau absprechen. Sterile Probegläser und Schöpfkellen bereitstellen. Probenahmeformular ausfüllen
- Zeitpunkt der Durchführung festlegen (genügend Zeit einplanen)
- Absolut steriles Probematerial verwenden (Probegläser/ Schöpfkellen) (ev. Alkohol 70% für die Desinfektion)
- Das Probenahmeformular genau ausfüllen, um die Probefassung rückverfolgen zu können

5. Welche möglichen Proben können gefasst werden?

- Milchproben ab den Zitzen der ersten 2 Kühe, welche am weitesten von der Endereinheit entfernt stehen (Zitzen mit Feucht-Desinfektions-Papier gründlich reinigen)
- Probe aus Milchabscheider (evtl. Einlauf in Milchabscheider) am Anfang sowie am Ende des Melkens (Vakuumpumpe, wo möglich ausschalten)
- Probe ab Füllschlauch bei Einlauf in Kannen (am Anfang, Mitte und Ende des Melkens)
- Probe von „Schwammilch“ nach dem Ausstossen der Melkleitung
- Proben am Ende des Melkens aus jeder Kanne (mit Schöpfkelle fassen), Kannen vor dem Melken nummerieren und die Proben der Reihe nach, einzeln abfüllen (Proben evtl. in Käserei fassen)
- Evtl. Vergleichsproben bei der Anlieferung in der Käserei aus jeder Kanne
- Einzelkuhmilchproben aus dem Melkeimer mit Probeschöpfer oder RMA mit Tru-Test fassen, Melkaggregat und Melkeimer gründlich reinigen, Melkaggregate bezeichnen
- Je nach Rohrmelkanlagetyp und spezifischen Problemen, können/ müssen an verschiedenen weiteren Punkten Milchproben gefasst werden

Für Fragen rund um die Milchproduktion stehen Ihnen die Milchproduzentenberater gerne zur Verfügung!