Propionsäurebakterien verhindern

Propionsäurebakterien sind käseschädliche Bakterien, die bei der Käseherstellung grosse Fabrikationsstörungen verursachen können. Qualitativ einwandfreier Käse lässt sich nur aus Lieferantenmilch mit einem Minimum solcher Bakterien herstellen. Die Ursache bei zu hohen Werten ist hauptsächlich in der Melkanlage und im Milchtank zu suchen.

30 KBE/ml

10-20 KBE/ml

<10 KBE/ml

KBE = Kolonienbildende Einheiten
= lebende Propionsäurebakterien
je ml Milch

Propionsäurebakterien besitzen einige besondere Eigenschaften:

- Sehr hohe Temperaturresistenz, einzelne Stämme überstehen für mehrere Minuten Temperaturen von 60°C.
- Sehr langsames Wachstum, Milchproben müssen 10 Tage bebrütet werden, bis sie ausgewertet werden können.

Melkanlage, Milchtank

Melkanlage und Milchtank auf Verschmutzungen überprüfen. Spröde, ältere Gummiteile in der Melkanlage sollen ersetzt werden, auch wenn sie keinen direkten Milchkontakt haben. Typische Problemstellen sind alle Gummidichtungen im Bereich Endeinheit, Stopfen in der Milchleitung und im Abscheider, Verschraubungen der Milchleitung, Dichtungen von Milchmengenmessgeräten, Entwässerungsschläuche und -Ventile der Endeinheit sowie der Schieber beim Tankauslauf.

Melkmaschine und Milchgeschirr sofort nach Gebrauch morgens und abends mit Reinigungsmittel bei möglichst hoher Temperatur reinigen: Zeitdauer der Reinigung: mindestens 8 min, Wassertemperatur: während mindestens 3 min über 60°C und einer Endtemperatur von mindestens 50°C. Danach gründlich mit hygienisch einwandfreiem Wasser nachspülen.

Bei der Reinigung ohne Durchlauferhitzer muss die Boilertemperatur mindestens 75°C. betragen!

Mindestens 2x pro Woche sämtliches Milchgeschirr und Melkmaschine mit einem sauren Reinigungsmittel reinigen.

Die Vakuumleitung muss ein Gefälle von mindestens 0,5% zum Tropfventil haben. Die Leitung soll mindestens einmal pro Monat gespült werden - sofort, wenn Milch aufgesogen wurde.

Wasserschlauch für die Tankausspülung wöchentlich innen und aussen gut reinigen und jährlich ersetzen.

Stallhygiene

Läger und Boxen täglich gut einstreuen. Gummimatten regelmässig gut reinigen, ggf auch unterhalb.

Futterkrippe, Tränkebecken, Futterbehältnisse und Futtergerätschaften in sauberen und einwandfreien Zustand halten. Schmutz in und unter Tränkebecken täglich entfernen.

Kein verklumptes, verdorbenes, verschimmeltes oder verschmutztes Futter verfüttern.

Kühe sauber halten, Durchfall vermeiden. Stall und Milchkammer immer gut lüften.