Probleme mit der vorbebrüteten Reduktaseprobe verhindern.

> 20 min

20-45 min

> 45 min

Käsereien können auch abweichende Grenzwerte festlegen.

Unerwünschte Bakterien in der Lieferantenmilch können zu grossen Problemen bei der Käseherstellung führen. Mit der vorbebrüteten Reduktase beprobt der Käser hauptsächlich die Bakterienaktivität bei der Einlab-temperatur um 32°C. Dafür wird die Milch zuerst bei 32°C für 11 Stunden bebrütet. Anschliessend wird der Farbstoff Methylenblau in die Milch gegeben. Je aktiver die Bakterien sind, umso schneller bauen sie die das Methylenblau ab und die Milch wird wieder weiss. Es ist also erwünscht, dass die Milch möglichst lange blau bleibt. Diese Entfärbezeit bei einwandfreier Milch beträgt über eine Stunde. Milch mit weniger als 20 Minuten Entfärbezeit ist bereits deutlich mit störenden Mikroorganismen belastet.

Die für eine schlechte Reduktaseprobe verantwortlichen Bakterien stammen in den allermeisten Fällen aus der Melkanlage oder dem Milchtank. In seltenen Fällen gelangen sie auch aus dem Stall über die Zitzenhaut in die Milch.

Milchgeschirr und Melkmaschine

Melkanlage: Folgende Stellen sollen auf Milchrückstände überprüft und nötigenfalls gereinigt werden:

- Deckel und Dichtungen von Milchabscheidern, 3-Wege-Hahn, Verschraubungen der Milchleitung und des Milchfilters, Drainageschläuche der Überlaufsicherung, Gehäuse/Deckel von Milchmengen-messgeräten und Sammelstücken, Ablagerungen in der Milchleitung, feuchte Verschmutzungen in Vakuumleitung und -Tank, Vakuumschlauch Standeimer
- Bei Rohrmelkanlagen: Wird die Milch aus dem Standeimer oder Restmilch aus dem Entwässerungsventil in den Tank geleert?
- Biofilme in der Milchleitung -> Schockreinigung durchführen, dazu Melkanlage mit 3-5% Säure und unmittelbar danach mit 3-5% Lauge reinigen

Milchzimmer:

- Sauberkeit Boden und Wände (Milchspritzer!), Holzgestelle für die Lagerung von Milchgeschirr

Milchtank:

- Dichtungen Deckel, Auslaufhahn und Lüftungshaube kontrollieren. Milchkannen müssen nach jeder Milchablieferung heiss mit Reinigungsmittel gereinigt werden. Einmal täglich nur Ausspülen mit kaltem Wasser ist ungenügend!

Stall:

- Verschmutzte Läger von Tieren, die Milch laufen lassen; Gummimatten täglich reinigen, Kalk in Liegeboxen streuen.

Euterreinigung:

- Desinfizierendes Feuchtpapier oder Schaum für die Zitzenreinigung einsetzen. Dabei auch die Zitzenspitze reinigen.
- Milch von euterkranken Tieren nicht abliefern. Problematisch ist auch Milch von Kühen die Milch laufen lassen und solchen mit „Zitzen mit Astloch“ oder Euterpocken.