Salztolerante Keime verhindern

Zu den Salztoleranten Keime gehören unterschiedliche Bakterienarten, welche gegenüber dem Salz tolerant sind. Salz wird in der Käseherstellung und -reifung unter anderem auch für die Unterdrückung von unerwünschten Keimen verwendet. Salztolerante Keime können sich trotzdem im oder auf dem Käse vermehren und so verschiedene Schäden anrichten, welche zur Deklassierung oder sogar zur Unverkäuflichkeit des Käses führen können.

> 5'000 KbE/ml

3'-5'000 KbE/ml

< 3'000 KbE/ml

Einzelne Käsereien können abweichende Grenzwerte festlegen.

Zu den salztoleranten Keimen gehören verschiedenste Bakterienarten. Die Ursachen können daher vielseitig sein. Gemäss unseren Erfahrungen sind folgende Punkte am häufigsten für eine Beanstandung verantwortlich:

Melkmaschine, Milchtank und Milchgeschirr

Alte, spröde Gummiteile und Gummischläuche, vielfach im Bereich Endeinheit. Umgehend ersetzen.

Verstopfte Entwässerungsventile von Vakuumleitung und Überlaufsicherung. Kontrollieren und reinigen.

Dichtungen mit deutlich sichtbaren Milchrückständen. Reinigen, korrekt einlegen und Spannwirkung beidseitig überprüfen.

Vakuumleitungen, vor allem bei Verwendung von Standeimern. Monatlich spülen.

Standeimermilch von Rohrmelkanlagen, welche in den Tank gekippt wird. Standeimer inkl. Luftschlauch gründlich reinigen oder Milch nicht mehr in den Tank geben.

Milchkammer

Kaltwasserschläuche für Tankausspülung und Reinigungswasser, Euterduschen und Schläuche für die Melkstandreinigung können innen sehr stark mit Bakterien verschmutzt sein. Spülen Sie solche Schläuche wöchentlich mit heissem Wasser aus und wechseln Sie sie jährlich aus. Auch Regenwasser, welches für die Melkstandreinigung verwendet wird, kann viele Keime enthalten. Versuchen Sie, dieses Wasser für 2 Wochen nicht mehr zu benutzen und überprüfen Sie den Erfolg.

Holzgestelle für die Lagerung von Milchgeschirr, Milcheimer und Tränkeautomaten in der Milchkammer können viele salztolerante Keime enthalten. Entfernen sie Holzgestelle aus der Milchkammer und lagern sie keine Milch über Stunden ungekühlt in offenen Behältern.

Zitzenreinigung

Salztolerante Keime kommen häufig aus der Umwelt via Zitzen in die Milch. Eine gründliche Zitzenreinigung ist unumgänglich. Versuchen sie beispielsweise einen Systemwechsel zwischen Holzwolle, Feuchtpapier und Reinigungsschaum.

Läger, Liegeboxen

Vor allem alte Gummimatten mit Rissen oder Löchern bieten den salztoleranten Keimen einen guten Lebensraum. Von hier gelangen sie an die Zitzen und übers Melken in die Milch. Gummimatten, welche älter als 30 Jahre sind oder Löcher aufweisen, sollen daher ersetzt werden.

Verschmutzte Zitzen stammen häufig von verschmutzten Liegeboxen / Liegeflächen. Diese müssen sauber und vor allem trocken gehalten werden. Verwenden Sie dazu reichlich einwandfreie Einstreue wie Stroh oder Pellets, und ergänzen sie diese mit etwas Kalk (ca. jeden 2. Tag 200g pro Platz).