



Merkblatt zur Reduktion von Propionsäurebakterien in der Milch

Propionsäurebakterien sind ein Indikator für die Hygiene der milchführenden Anlageteile, sowohl im Milchzimmer bei Milchproduzenten als auch in milchverarbeitenden Betrieben. Sie können im gereiften Käse Fehlgärungen verursachen, was besonders relevant ist, da ein grosser Teil der Silomilch von mooh für die Käseproduktion genutzt wird.

Der Grenzwert der Propionsäurebakterien liegt bei **< 30 KbE / g**, sprich bei sehr wenigen Bakterien pro Gramm. Der Grund dafür ist:

- Schon wenige Propionsäurebakterien können während der Käsereifung von 2 – 4 Monaten zu einem grossen Schaden führen.
- Die Propionsäurebakterien vermehren sich nur langsam und nur dort, wo kein Sauerstoff hinkommt.
- Auch wenn die Keimzahlen der Monatsproben in Ordnung ist, kann die Menge der Propionsäurebakterien in der Milch doch zu einem Käsefehler führen.

Da die Propionsäurebakterien dort zu finden sind, wo kein Sauerstoff ist, muss vor allem die Melkanlage und der Milchtank auf Ablagerungen untersucht werden. Hier ein paar Bilder von typischen Ablagerungen, in denen sich die Propionsäurebakterien vermehren können:

- Diese Ablagerungen sind manuell zu entfernen.
- Die Dichtungen ersetzen.
- anschliessend eine Schockreinigung durchführen.



Weitere Merkblätter und nützliche Infos unter
www.mooh.swiss/downloads



macht mehr
aus meiner
Milch