

## Merkblatt schlechte Reduktasen, Gärproben und erhöhter Säuregrad in der Milch

**Milch die bei diesen Proben beanstandet wird, kann in das Gärgeschehen eingreifen und verschiedenste Käsefehler begünstigen.**

Einwandfreie Milch hat in der Regel bei der Reduktase über 7 Std., bei der vorbebrüteten Reduktase weit über 40 Minuten und einen Säuregrad nach 11 Std. von unter 12°SH. Die Gärprobe ist nach 22 Std. flüssig oder gallertig. Werden diese Kriterien nicht erreicht, sind in der Regel zu viele unerwünschte Milchsäurebakterien oder Fakalbakterien in die Milch gelangt.



Quelle: Beat Wilimann, LaBeCo GmbH



### Fütterung

- Mit Erde verunreinigtes Grünfutter
- Nicht einhalten der Wartezeiten nach der Düngung
- Verschmutzte und feuchte Futterlagerung
- Verdorbenes oder schimmeliges Futter



### Aufstallung/Stallhygiene

- Defekte Gummimatten und nasse Stellen im Liegebereich
- Schmutzablagerungen in Futterkrippe, Futtermischer und Tränkebecken
- Futterreste auf Liegeflächen
- Unbefestigte Auslaufhöfe (Morast)



### Melken

- Melkhygiene: Ungenügende Reinigung der Zitzen (Einwegmaterial verwenden)
- Verschmutzte Arbeitskleidung und Hände
- Ansaugen von Staub und Sprühnebel während dem Melken (beim Ansetzen oder via Lufteinlässe am Sammelstück)



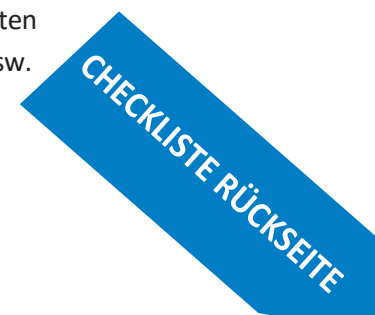
### Reinigung der Melkanlage und des Melkgeschirrs

- Reinigungsablauf des Herstellers wird nicht beachtet (Sollwerte für Wassermenge, -temperatur Reinigungsmittelmenge sind auf dem Servicenlatt der Melkanlage aufgeführt)
- Ablagerungen (schleimige Rückstände) in Wasserschläuchen im Milchzimmer, am Reinigungsautomat, Euterduschen usw.
- Defekte oder verschmutzte Vakuumleitungen
- Schlechte Wasserqualität



### Milchtank

- Nur kalt vospülen, antrocknen lassen
- Reinigungstemperatur und Dosierung nicht eingehalten
- Alte, rissige Dichtungen beim Tankdeckel, Hahnen usw.
- Milchkühlung ist nicht ordnungsgemäss



## Checkliste zur Vermeidung von Beanstandungen bei der Reduktase, Gärprobe und Säuregrad

Prüfen Sie regelmässig Ihre Milchproduktion mit der nachfolgenden Checkliste.  
Bei Fragen oder Unklarheiten helfen wir Ihnen gerne.

### Fütterung



- Kein vergorenes Futter
- Kein verschmutztes Futter (Erde)
- Keine Futterbereitung während dem Melken (Staubentwicklung)
- Ausgewogene Fütterung (Durchfall verhindern)

### Umgebung



- Futter- und Tränkebereich sauber halten
- Sauberer und trockener Liegebereich
- Frische Stallluft (Staub verhindern)

### Tiere



- Saubere Tiere (möglichst keine Verschmutzungen im Euterbereich)
- Geschorene Tiere inkl. Euter

### Melkanlage



- Zuerst aussen, dann innen reinigen, Milchfilter immer ersetzen
- Reinigung überprüfen (Wassermenge, -temperatur, Reinigungsmittel, Turbulenz)
- Kaltwasserschläuche im Milchzimmer und am Reinigungsautomaten sowie Euterduschen kontrollieren und regelmässig Ersetzen
- Melkutensilien sauber, trocken und staubfrei lagern

### Melkhygiene



- Hände vor und während dem Melken sauber halten (evtl. Handschuhe)
- Saubere Arbeitskleidung
- Vormelken
- Zitzenreinigung (Einwegmaterial)
- Lufteinbrüche vermeiden
- Nicht unnötig Wasser spritzen während dem Melken (Sprühnebel)
- Keine herunterfallende Aggregate, saubere Reinigungsstationen
- Keine anderen Arbeiten während dem Melken (Kontaktinfektionen)

Obwohl bei allen drei aufgeführten Proben immer ähnliche oder gleiche Massnahmen bei Beanstandungen zu ergreifen sind, können die Proben trotzdem nicht miteinander verglichen werden, da die Anforderungen der Bakterien verschieden sind. Es ist durchaus möglich, dass eine oder zwei dieser Proben einwandfrei sind und die dritte Variante trotzdem schlecht ist. Darum hat in der Rohmilchkäserei jede dieser Proben ihre Berechtigung.