

Was können die Freien Fettsäuren verursachen

Kriterium	Methode	Norm	Finanzielle Konsequenzen	Abzugsniveau	Anzahl Ananalysen pro Monat	Melkberater Besuch
Freie Fettsäuren	Neu (Richtwert)	Durchschnittswert der 3 letzten Ergebnisse ≤ 3.3 mmol / 10 kg	Kein Abzug	Kein	2	Bei der ersten Beanstandung

Werte die über dem Durchschnitt von 3.3 mmol/10 kg Milch liegen können unter Umständen zu ranzigen Käsen führen.

Ranzige Käse sind nicht mehr geniessbar.

Verantwortlich für die Ranzigkeit ist die Lipase.

Hier muss zwischen Lipase die vom Tier her kommt (originäre Lipase) und von Lipase die von Bakterien verursacht wird, (mikrobielle Lipase) unterschieden werden.

Eine kleine Menge Lipase muss immer in Betracht gezogen werden. Es ist darum wichtig, dass bei der Milchgewinnung zu starke oder falsche mechanische Belastung verhindert wird, da dies die Fettkügelchen in der Milch beschädigt und freies Fett entsteht.

Folgende Ursachen können einen ranzigen Käse verursachen:

- Milch von Kühen die nicht mehr jedesmal gemolken werden.
- Milch von stark altmelken Kühen.
- Milch von Kühen die im Schalmtest positiv sind.
- Milch von stiersüchtigen oder hormonbehandelten Kühen
- Mangelhafte Energieversorgung oder Mineralstoffmangel bei der Fütterung.
- Ungeeignete Fütterung der Milchkühe. (vorallem im Bereich Fett)
- Fütterung von Kälbern, Ziegen, usw. während dem Melken.
- Mangelhafte Rohrmelkanlagen. Gefälle, Rohrdurchmesser, Lufteinbrüche
- Hervorstehende Schweissnähte in der Rohrleitung.
- Milchpumpe leer laufen lassen.
- Undichte Verschraubungen auf der Saug- und Druckseite, Blenden zur Drosselung der Leistung, Melkanlagen die nicht der Milchleistung der Kühe angepasst sind.
- Starke Schaumbildung der Milch beim Melken.
- Kälbertränkeutensilien während der Milchgeschirrrreinigung mitwaschen. Diese müssen immer ganz am Schluss gereinigt werden.
- Spülen des Geschirres mit alten schlechten Wasserschläuchen oder im Brunnentrog
- Wasserschläuche zu Reinigungsautomat wechseln.
- Gefrieren der ersten Milch im Tank
- Ungeeignete oder überdimensionierte Rührwerke bei den Kühlanlagen.

Bei Problemen zögern Sie nicht und kontaktieren Sie die Melkberatung.

Melkberatung ZMP, Telefon: 041 429 39 13, E-Mail: melkberatung@zmp.ch