

Kühlung der Käseemilch



Damit bei der Milchverarbeitung zu Rohmilchkäse keine Schäden entstehen ist es unter anderem wichtig, dass die vom Milchkäufer vorgegebenen Temperaturen zu jeder Zeit eingehalten werden.

Milch die einmal unter 7°C gekühlt wurde verliert die normale Verkäsungsbereitschaft. Die Eiweissmoleküle verändern sich und bei der Bruchherstellung entsteht vermehrt Staub. Nebst Ausbeuteverlusten führt dies auch zu Käsefehlern. Der Teig wird kurz und/oder der Narben wird rissig und dies führt zu schwarzen Tupfen und Flecken bei Sbrinz und Emmentaler. Bei Halbhartkäse und beim Gruyère können vermehrt Probleme mit der Schmiere und der Schmierebildung auftreten. Ebenfalls kann bei allen aufgeführten Käsesorten der Geschmack negativ beeinflusst werden.

Die Keimvermehrung während der Nacht ist bei Kühltemperaturen zwischen 6 und 10 °C sehr klein. Eine Vermehrung von ca. 30 % wird bei einer Lagertemperatur von 12 °C festgestellt. Eine unkontrollierte sehr starke Vermehrung der Keime passiert ab 16 °C.

Es gibt bezüglich Keimvermehrung keine Rechtfertigung Lagertemperaturen unter 8 °C zu wählen, wenn die Milch nicht länger als 12 – 14 Stunden auf dem Hof gelagert wird, da keine Gefahr für zu hohe Keimgehalte bei der QK-Probe besteht.

Weiter gilt zu Beachten, dass unbedingt verhindert werden muss, dass die erste Milch im Tank gefriert, weil die Kühlung zu früh eingeschaltet wurde.

Bitte helfen Sie mit einer optimalen Milchkühlung und Lagerung mit, die Käsequalität nicht unnötig zu gefährden.