



Emmentaler mit dem Käsefehler Pick und kurzer Teig unter dem Narben

Das oben abgebildete Fehlerbild tritt immer häufiger auf. Forschung und Beratung arbeiten intensiv daran, diesen Fehler zu beheben.

Mittlerweile konnten verschiedene Faktoren ermittelt werden, die das gleiche Fehlerbild verursachen können.

Bei der Lieferantenmilch können folgende Mikroorganismen dieses Schadenbild verursachen:

- Salztolerante Keime, welche 5000 Keime/ml überschreiten.
- Propionsäurebakterien, beim Emmentaler mit mehr als 30 Keime/ml.
- Enterokokken, auch hier ist ein Wert von mehr als 30 Keimen/ml gefährlich.
- *Lactobacillus parabuchneri*, wird dieser Keim in der Milch nachgewiesen, entwickelt sich zusätzlich ein brennender Geschmack im Emmentaler.

Für den Milchproduzenten ist es schwierig diese verschiedenen Mikroorganismen einzuordnen. Wie sollte folglich vorgegangen werden?

- Melk- und Stallhygiene überprüfen (Vormelkbecher, Einwegfeuchttücher benutzen)
- Temperatur (> 55 °C am Ende der Reinigung) und Konzentration (Angaben auf der Verpackung einhalten) bei jeder Reinigung einhalten und kontrollieren.
- Sämtliche Dichtungen, Verschraubungen, Hähne, Schläuche und Rohrleitungen in trockenem Zustand visuell überprüfen.
- Milchtanks inkl. Ausläufe, Hähne, Dichtungen und Rührwerke kontrollieren.
- **Bei Problemen der Milchqualität zögern Sie nicht die Dienstleistungen der Milchproduzentenberatung in Anspruch zu nehmen. Lassen Sie sich von erfahrenen Fachleuten kompetent beraten.**

Ihre aktive Mitarbeit zum Wohle einer guten Emmentalerqualität ist unerlässlich.