

Sinn und Zweck des Vormelkbeckers



- Trennen der ersten sehr keimreichen Milch vom Gesamtgemelk
- Früherkennung von Euterentzündungen (Zieger, Fetzen, Blut)
- Übertragen und streuen von Euterkrankheitserregern vermeiden
- Anrüstreiz und guter Milchfluss fördern
(Wichtig vormelken vor Euterreinigung!)
- Dadurch bessere Eutergesundheit, weniger Beanstandungen von Käsereiprüfungen (Reduktase-, Säuregrade-, salztolerante Bakterien) == bessere Käsequalität.

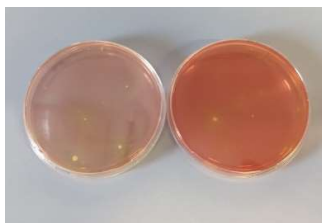


Im Vormelk finden wir nebst Euterkrankheitserregern sehr viele salztolerante Bakterien, die die Käsefabrikation und das Salzbad überleben, und während der Reifung des Käses sehr schwere Schäden verursachen (Eiweissabbau).

Beispiel eines Betriebes in dem nicht vorgemolken wurde:

Proben von Kühen ab Euter und ab Standeimer

Name der Kuh		Salztolerante	Keimzahl
Lorli	ab Euter	18'800	54'000
	ab Eimer	1'500	4'000
Wolga	ab Euter	32'000	67'000
	ab Eimer	2'900	6'000
Samba	ab Euter	50'000	206'000
	ab Eimer	50'000	16'000 altmelk
Milla	ab Euter	8'000	36'000
	ab Eimer	2'100	3'000
Gerda	ab Euter	21'000	39'000
	ab Eimer	3'100	9'000
Freudi	ab Euter	50'000	76'000
	ab Eimer	50'000	32'000 altmelk
Luzia	ab Euter	11'000	19'000
	ab Eimer	1'200	3'000



Beanstandungsgrenze:

- bei salztoleranten Bakterien → **5'000**
- bei den Keimzahlen → **80'000**