

Käseerimilch aus Produktion mit Silagefütterung Tiefe Werte an käseschädlichen anaeroben Sporen

Die Störungen bei der Käsefabrikation infolge hoher Belastung der Milch mit käseschädlichen anaeroben Sporen haben stark zugenommen. Solche Fehlproduktionen die pro Tag über 100'000 Franken Schaden verursachen können, kann sich kein Milchverarbeiter leisten. Die Milchkäufer und Milchverarbeiter legen deshalb grossen Wert auf eine sporenrarme Milch. Deshalb werden vermehrt Milchproben gefasst und auf käseschädliche anaerobe Sporen untersucht. Bei erhöhten Sporenwerten wird die Milch des betreffenden Produzenten beanstandet.

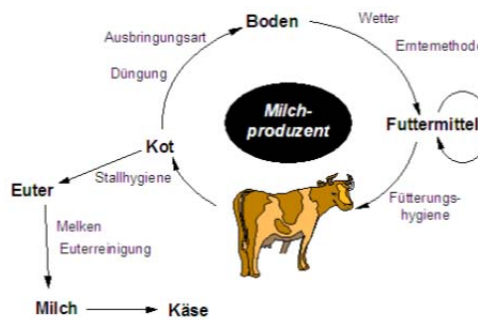


Wer kauft schon solchen Käse?

Wichtige Einflussfaktoren

STALL / KÜHE / FÜTTERUNG

- gute Silage / Futter
- saubere Krippe / Tränke / Tenne
- gutes Stallklima / frische Luft
- saubere Läger / Liegeboxen
- saubere Kühe / Euter / Zitzen
- einwandfreie Einstreue
- saubere Schnätzler / Futter-Mischwagen und Ladewagen



MELKEN / MELKMASCHINE

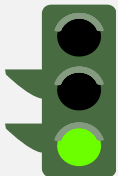
- Vor dem Melken Hände reinigen
- 2-3 Strahlen vormelken
- Zitzen gründlich reinigen mit Feucht-Desinfektions-Papier

gute Reinigung der Melkanlage

- Dosierung einhalten / Heisswasser morgens und abends
- saubere Kaltwasserspüschläuche
- saubere Vakuumleitung

Kleines Infektionsrisiko

Sauberes Futter, ohne Schimmel
sehr gute Silage



Saubere Läger / Kühe



Gründliche Zitzenreinigung



Grosses Infektionsrisiko

Schlechte, verschmutzte Silage/Futter



Schmutzige Läger / Kühe



Unsaubere Melkmaschine / Vakuumleitung



Für Fragen rund um die Milchproduktion und Silageherstellung stehen Ihnen die Milchproduzentenberater der BAMOS AG gerne zur Verfügung:

Robert Gantenbein
Max Waldburger
Christian Wolf

Hohrüti 31
Schwantlen
Scherrersholz 2

9042 Speicher
9055 Bühler
8585 Birwinken

071 344 37 05
071 793 17 87
071 648 10 31

079 401 37 05
079 746 15 33
079 648 89 48