

Mælk fra enkelte besætninger med mangelfuld rengøring kan give problemer for mejeriet.

Her finder du din kvalitetsrådgiver

Termoresistente kim



■ Kassation af mejeriprodukter kan bevirke store tab for mejeriet, og dermed også for mælkeproducenten – stil derfor høje krav til de daglige rutiner omkring rengøring af malkeanlæg og køletanke samt hygiejne generelt.

■ Mejeriforeningens lokale kvalitetsrådgivere kan altid give en professionel rådgivning samt foreslå relevante checklister for netop dit anlæg.

■ Men det er dig selv, der har det endelige ansvar for, at råvaren forbliver intakt, indtil mejeriet afhenter mælken.



**Termoresistente bakterier forringer mælkeprodukterne.
Den bedste garanti mod termoresistente bakterier er god malkehygiejne og et rent malkeanlæg og mælkekøletank.**

Termoresistente kim forringer produkterne

Undgå belægninger



Konsummejerier

Sødkoagulering (fortykkelse af mælken) og afsmag. Dermed bliver holdbarheden forkortet.

Pulvermejerier

Opkoncentrering af termoresistente kim i pulveret. Det kan give kvalitetsproblemer med produkterne, når pulveret senere opblandes.

Smørmejerier

Ændret smag i smørret og en kortere holdbarhed.

Ostemejerier

Øget dannelse af luft i osten. Dette kan ses enten som større huller i osten, eller at emballagen bliver 'pustet op'. Der kan også fremkomme en ændret smag.

For alle mejerier betyder et højt indhold af termoresistente kim i mælken hyppigere rengøring af produktionsanlægget. Og det fordyrer produktionen.

- > Termoresistente kim er en gruppe af forskellige bakterier, som kan overleve mejeriernes varmebehandling af mælken.
- > Det betyder, at de termoresistente kim kommer direkte over i produkterne, hvor de kan forringe kvaliteten.
- > Kvalitetsforringelser kan betyde, at de af-talte produktkrav ikke kan opfyldes, så produkterne ikke kan sælges eller mejeriet får reklamationer. Kvalitetsforringelserne er dog uden betydning for fødevarer-sikkerheden.

Detail-pakket ost (sliced), hvor der har været et for højt indhold af termoresistente kim i mælken. Det har resulteret i en forøget luftdannelse i osten – emballagen bliver 'pustet op' som en ballon.



Størstedelen af den mælk, som indvæjes på mejerierne, ligger i kimindhold i den bedste klasse (under 30.000 totalkim/ml). Men faktisk kan mælken have et relativt højt indhold af termoresistente kim, uden at leverandører og mejeri ved det, viser en ny undersøgelse.

Højt indhold af termoresistente kim hænger typisk sammen med en mangelfuld rengøring af malkeanlægget og/eller mælkekøletanken. Enhver belægning – både synlig og usynlig – er grobund for termoresistente kim.

Belægninger kan opstå, hvis

- > der ikke er nok vand til rengøringen eller vandtrykket er for lavt
- > vandet ikke er tilstrækkeligt varmt
- > vasketiden er for kort (eller for lang)
- > der findes mælkerester i anlægget
- > doseringen af rengørings- og desinfektionsmidler er fejlagtig, eller hvis midlerne er de forkerte til anlægget og vandkvaliteten
- > vedligehold og dagligt eftersyn af rengøringen ikke foretages
- > malkeanlægget er svært at gøre rent f.eks. på grund af bøjninger, samlinger, ru overflader m.v.

Sørg altid for at sikre, at anlægget er vasket ordentligt og hav en god egenkontrolprocedure. Brug f.eks. checklisten i pjecen 'Rengøring af malkeudstyr'. Pjecen fås ved henvendelse til Jens Winther, Afdeling for Råvarekvalitet, tlf. 8731 2233 eller på www.maelke kvalitet.dk



Pilene viser belægninger på nogle typiske steder i mælkerøret, i bunden af køletanken og på rørebladet. Der må aldrig være belægninger i udstyret.

