

Termoresistenta bakterier försvårar produktionen och försämrar produkterna

Termoresistenta bakterier är en blandad grupp av bakterier, som alla överlever mejeriernas pastörisering av mjölken. De följer med mjölken från gården och hamnar i produkterna. Termoresistenta bakterier är inte hälsofarliga, men om de finns i mejeriprodukterna kan kvaliteten försämrast, till exempel hållbarhet och smak, och bakterierna försvårar dessutom mejeriproduktionen. Ibland kan de föröka sig under produktionsprocessen vilket leder till att mejerianläggningen måste diskas oftare, med ökade kostnader, minskad produktionskapacitet och försämrad produktkvalitet som följd.

Termoresistenta bakterier analyseras inte som rutin i tankmjölk idag, men ingår bland de bakterier som fångas i bakterietalet. Problem kan uppstå i produktionen av mejeriprodukter vid betydligt lägre halter än som fångas i klassningen för totalantal bakterier. Mejerierna har noterat en ökande halt termoresistenta bakterier i stora tankar.



Beläggningar på omrörarblad och tanksida



Beläggningar i rör vid ventil till tank.
Disktemperatur 42-45°C.

Detta är en oroande utveckling eftersom höga halter termoresistenta bakterier gör att mejerierna inte kan leva upp till de krav som kunderna ställer.

Exempel på problem som termoresistenta bakterier kan orsaka:

- Vissa mjölkpulverkvaliteter, till exempel till modersmjölksersättning kan inte produceras (kundkrav <1 000/ml).
- För höga bakterietal i mjölk till livsmedelsindustrikunder och i konsumtionsmjölk.
- Termoresistenta bakterier kan föröka sig i mjölkpulverprocessen. Det kan leda till kvalitetsproblem med produkterna när pulvret löses upp.
- Termoresistenta bakterier kan föröka sig vid osttillverkning vilket leder till gasbildning med påverkan på ostens utseende och smak.

Undvik beläggningar

Förekomst av termoresistenta bakterier i mjölken är ett tecken på att disken inte fungerar tillräckligt bra. Dessa bakterier har förmåga att bilda biofilm (beläggningar) i gårdens utrustning. Biofilmen växer till kontinuerligt och är svår att diska bort.

Beläggningar, synliga eller osynliga, kan uppstå om:

- diskvattnet inte är tillräckligt varmt och/eller när sluttemperaturen är låg
- doseringen av rengöringsmedel är felaktig eller diskmedlet inte passar för anläggningen
- vattenmängden är otillräcklig och om flödet på diskvattnet inte är korrekt
- mjölkrester finns kvar i anläggningen efter disk på grund av brister i den tekniska konstruktionen till exempel att det är svårt att göra rent vissa ställen eller att vatten inte dräneras bort efter disk.
- anläggningen inte underhålls med regelbunden service och om inte diskresultatet kontrolleras regelbundet.

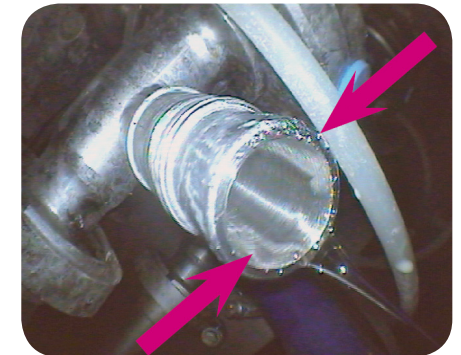


Beläggningar i botten på tank

- Diskvattenet inte kan hålla en tillräcklig temperatur. Problem kan uppstå i stora tankar och varvid en extra försköljning med hetvatten kan krävas.



Beläggningar i rör efter disk



Undersida på manlucka, blir aldrig diskad

Ta hjälp av din rådgivare!

Vid fungerande disk bör antalet termoresistenta bakterier understiga 300/ml. Du kan ha en hög andel termoresistenta bakterier i mjölken utan att veta om det då detta inte nödvändigtvis resulterar i högre totalantal bakterier. Analys av termoresistenta bakterier kan göras hos Eurofins Steins. En analys ger en tidig varning om att disken fungerar dåligt, redan innan totalantalet blir högt. Tveka inte att ta kontakt med din mjölkvalitetsrådgivare för hjälp med att sänka antalet termoresisten-

ta bakterier i tankmjölken. Siffror från Arla Foods visar att rådgivning har effekt på sänkningen termoresistenta bakterier.

Genom att skapa bra rutiner för att hålla anläggningen väldiskad och ren, inklusive visuell kontroll av disken, bidrar Du till att din mejeriförening kan producera mejeriprodukter med hög lönsamhet. Det är ditt ansvar att den mjölkråvara Du levererar kan användas för tillverkning av alla sorters mejeriprodukter.

Termoresistenta bakterier

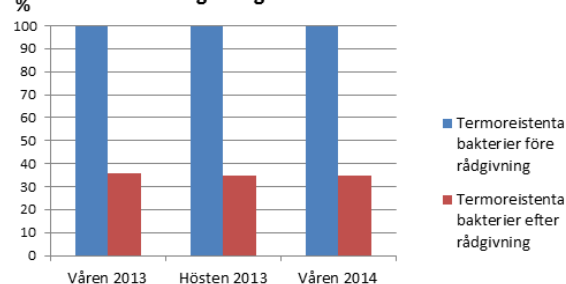


Termoresistenta bakterier försvårar mejeriproduktionen och försämrar mjölkprodukternas kvalitet.

Den bästa garantin mot termoresistenta bakterier är god mjölkningshygien och en väldiskad samt ren mjölkkningsanläggning och kyltank.

En ren anläggning är ditt ansvar!

Effekt av rådgivning av termoresistenta bakterier



Siffror från Arla Foods visar att rådgivning om termoresistenta bakterier i tankmjölken ger effekt.

Följ anvisningarna från respektive mejeriförening och rådgivare.

Du kan få hjälp av din kvalitetsrådgivare med problemlösning och att ta fram lämpliga kontrollrutiner för just din anläggning.