

Clostridienbesatz in der Milch

- aktueller Stand und Maßnahmen zur Reduzierung -

Die Molkerei Söbbeke strebt eine weitere Steigerung der Qualität bei der Käseherstellung in ihrer Dorfkäserei an. Hierzu soll in Zukunft unter anderem der Clostridienbesatz in der Milch gesenkt werden.

Um eine erste Übersicht über den Clostridienbesatz zu bekommen wurden an der Milchwirtschaftlichen Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer Weser-Ems bis zu 8 Proben pro Betrieb überprüft. Nachfolgend die Ergebnisse (siehe auch Tabelle 1 und 2):

1. Der Clostridienbesatz lag im Bereich von unter 30 bis über 10000 Sporen/100 ml Milch. Für die Milchqualität in einem Tankwagen bedeutet dies: Wenige Proben mit hohem Besatz können die gesamte Tankmischung enorm belasten. Liegen beispielsweise bei 18 von 20 Lieferanten die Sporengehalte um 30, bei nur 2 Lieferanten dagegen bei 15000 so enthält die Tankmischung 3000 Sporen/100 ml (bei gleich verteilter Milchmenge).
2. 5 Betriebe enthielten durchweg Gehalte unter 100 Sporen/ 100 ml Milch.
3. 30 Betriebe enthielten durchweg Gehalte unter 1000 Sporen/ 100 ml Milch, 9 davon lagen nur in 1 von bis zu 8 Untersuchungen über 100.
4. 30 Betriebe enthielten durchweg Gehalte unter 5000 Sporen/ 100 ml Milch, 8 davon lagen nur in 1 von bis zu 8 Untersuchungen über 1000, 13 Betriebe allerdings auch in mehr als der Hälfte der Proben.
5. 20 Betriebe enthielten in mindestens 1 Probe Sporengehalte von über 10000/ 100 ml Milch, bei 9 Betrieben wurden diese hohen Gehalte sogar in mindestens der Hälfte der Proben festgestellt.

Bei den einzelnen Touren (= Regionen) traten niedrige oder hohe Sporengehalte unterschiedlich häufig auf: Bei den Touren A und B traten häufig sehr niedrige Gehalte auf, bei Tour D lagen die Gehalte dagegen häufig sehr hoch (Tabellen 5a und 5b).

Weitere Vorgehensweise:

Schwachpunkte auf den Betrieben werden aufgedeckt und behoben

Anhand einer Checkliste der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen e.V. kann jeder Betrieb prüfen, wo Schwachpunkte liegen.

LEITBETRIEBE ÖKOLOGISCHER LANDBAU IN NORDRHEIN-WESTFALEN

Tabelle 1: Besatz von lactatvergärenden Clostridien

Datengrundlage: Mittel von zwei Probenahmeterminen aus Dezember 1999

Tour	Anzahl lactatvergärender Clostridien (in 100 ml)			
	weniger als 100	100 – 1.000	1.000 – 10.000	mehr als 10.000
	Relative Aufteilung der Proben in den Touren			
A	45 %	38 %	10 %	8 %
B	41 %	34 %	23 %	0 %
C	31 %	51 %	14 %	3 %
D	29 %	46 %	33 %	0 %
E	0	56 %	38 %	6 %
F	15 %	18 %	13 %	55 %

Quelle: Molkerei Söbbeke/Landwirtschaftskammer Westfalen-Lippe

Tabelle 2: Besatz von lactatvergärenden Clostridien

Datengrundlage: Mittel von zwei Probenahmeterminen aus Februar 1999

Tour	Anzahl lactatvergärender Clostridien (in 100 ml)			
	weniger als 100	100 – 1.000	1.000 – 10.000	mehr als 10.000
	Relative Aufteilung der Proben in den Touren			
A	54 %	28 %	18 %	0 %
B	22 %	50 %	13 %	16 %
C	36 %	44 %	14 %	6 %
D	43 %	43 %	13 %	0 %
F	13 %	38 %	41 %	9 %

E = keine Proben im Februar gezogen

Quelle: Molkerei Söbbeke/ Landwirtschaftskammer Westfalen-Lippe