

MERKBLATT HISTAMIN

HISTAMINBILDENEN KEIME SIND...

- ...gefürchtete Verursacher von Käsefehlern
- ...sind hitzeresistent und sterben erst bei mehreren Minuten über 60 °C
- ...können bereits in sehr geringen Mengen Käse schädigen
- ...können Gläs oder unsaubere Lochung verursachen



HISTAMIN...

- ...schmeckt brennend oder scharf
- ...kann bei Leuten mit einer Unverträglichkeit zu Durchfall, Hautrötungen, Übelkeit und Atemnot führen

VORKOMMEN

Der *Lentilactobacillus Parabuchneri* ist der häufigste histaminbildende Keim. Er gehört zu den Milchsäurebakterien und kommt zum Beispiel auf Gräsern und in Silage vor. Durch seine Hitzeverträglichkeit kann sich der *L. Parabuchneri* dauerhaft in Melkanlagen einnisten.

URSACHEN FÜR INFektIONEN

- Zu tiefe Reinigungstemperatur
- Zu kurze Reinigungsduer
- Zu tiefe Dosierung des Reinigungsmittels
- Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel
- Ungerügende Wartung (defekte Dichtungen, spröde Gummiteile, alte Schläuche etc.)
- Mangelhafter Service
- Fehlerhaftes montieren von Breden bei Schlauchanschlüssen
- Ungerügende Reinigung der Vakuumleitung und Vakumschläuche
- Ungerügende Reinigung des Milchtanks
- Verschmutzte Dichtungen an Rührwerken oder Ventilen

VORBEUGEN

- Wenig Verschraubungen
- Keine unnötigen Bögen in der Milchleitung
- Heisswasserboiler gross genug
- Sofort nach dem Melken: Vorspülen, Reinigen, Nachspülen
- Nur geprüfte Reinigungsmittel anwenden
- Korrekte Dosierung einhalten
- Abwechselnd alkalisch und sauer reinigen
- Endreinigungstemperatur > 60 °C
- Visuelle Kontrolle auf Ablagerungen
- Heikle Anlagenteile regelmässig demontieren und manuell reinigen
- Vakuumleitung regelmässig reinigen
- Luftsäuche an Spülautomaten hängen
- Dichtungen regelmässig kontrollieren und wechseln

Bei Fragen hilft die Alpkäserberatung gerne weiter.