

Sänk sporhalten i mjölk

Skämt eller dåligt konserverat ensilage innehåller bakteriesporer, t.ex. av smörsyrabakterier, vilka överförs till mjölken via gödsel och ladugårdsluft. Av mjölk, som innehåller sporer, kan man inte tillverka ost av bra kvalitet. Förra sommarens problematiska ensilageskördeförhållanden syns nu som problem i osttillverkningen.



En smörsyraräst ost smakar illa och ser onormal ut. Den kan inte säljas som sådan, utan den används som råvara i smältosttillverkning. I värsta fall är osten helt förstörd och då lämpar den sig inte alls till människoföda. Kostnader har uppkommit i mjölkkedjans alla skeden, men intäkterna uteblir.

Bild: Valios arkiv

Rent bås och rent juver som utgångspunkt

Genom att satsa på en god båshygien och bra rengöring av juvret, kan man sänka mängden sporer som överförs till mjölken. 80-90 % av sporer i mjölken härstammar från juver- och spenhuden. 10-20 % av sporer kommer via ladugårdsluften.

Tips om arbetsordning

- Rengör båsen före mjölkning
- Väldigt smutsiga juver bör tvättas separat i god tid före mjölkning
- Utfodra inte under mjölkning
- Feljäst foder med kraftig lukt får inte ges åt mjölkkor



Bild: Jaakko Helminen

En god mjölkningshygien kan rädda

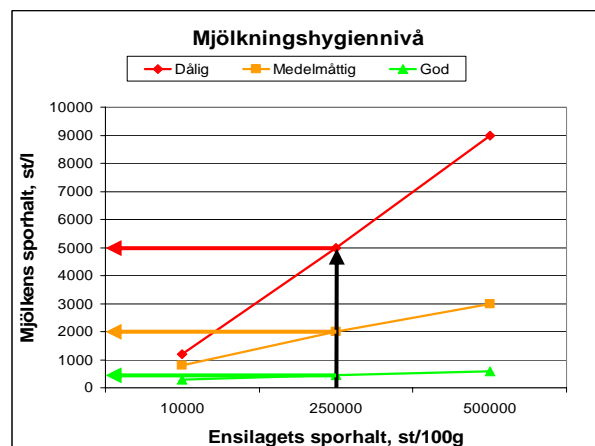
Exempel från nedanstående diagram: Ensilaget innehåller 250 000 st sporer/100 g. Med dålig mjölkningshygien blir följden 5000 st sporer per liter mjölk. En medelmåttig mjölkningshygien sänker sporhalten till 2000 och en god mjölkningshygien till 1000 st per liter mjölk.



Bild: Kaj Nyman

Kännetecknen för en god mjölkningsrutin:

- Varm och fuktig bomullsduk
- Omsorgsfull rengöring av spenar
- Kontrollstrålar i kontrollkärl
- Påsättning av organ utan luftinsläpp
- Bra organställning
- Ingen tomgångsmjölkning



Källa: Mejeriforeningen, Danmark

För noggrannare anvisningar gällande utfodring och mjölkning, se mjölkens kvalitetshandbok.