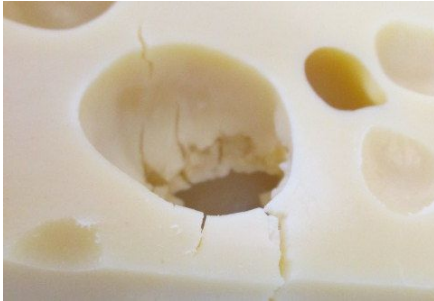


## Putrificus – Käse / Stinker – Käse / Weissfäule



### Putrificus?

- Clostridium sporogenes: gerades Stäbchen, beweglich durch peritriche Geisseln;
- ist ein Sporenbildner
- pH-Optimum: 6.8 (min. 5.5), also sehr Säure empfindlich.
- Temperatur – Optimum: 37 °C (30 – 40 °C)
- ist streng anaerob
- zersetzt Eiweiss, bildet Gas und fauliger Geruch

**Vorkommen:** Erde, Kuhkot, schlechtes Käsereiwasser,

**Unter normalen pH – und Temperaturverhältnissen wächst Cl. sporogenes normalerweise nicht. (Milchsäure hemmt das Wachstum)**

### Ursachen und Massnahmen:

#### Käsereibetrieb:

- schlechter Zustand der Käsereivorplätze (Löcher, unterhöhlte Platten, ungenügende Fugen usw. )
- ungenügende äussere Reinigung der Milchabsaugschläuche
- ungenügendes Käsereiwasser
- Infektionen über Spritzwasser
- Infektionen bei Kannenwaschmaschinen, Bürsten und Spültische
- Kittfugen in schlechtem Zustand und ungenügend
- Lose Bodenplatten
- ungenügender Zustand der Ventile, Verschraubungen und Dichtungen
- Haarrisse in Bassin oder Fertiger
- undichte Terrassendecken über dem Fertiger
- Kondenswasser von Wänden und ev. Decken
- Hohlräume bei Rührzeug und Halterung
- Spritzwasser in den Käsefertiger

#### Fabrikation:

- Milchqualität, Fremdinfektionen (starker Eiweissabbau)
- zu langsame Rührgeschwindigkeit beim Milch wärmen (Überhitzung der Milch vermeiden).
- zu hoher Wasserzusatz in Milch und in Bruch (zu hohe pH – Werte)
- ungenügender Kultureneinsatz (tiefe Schüttmenge); schlecht säuernde Kulturen
- zu wenig Prop.- Einsatz; (hohe Gärraumtemperatur)
- unausgeglichener Bruch, Knollenbildung
- zu rasches Käsewärmen und zu langsames Rühren, (überhitzen einzelner Bruchkörner)
- Brenntemperatur zu hoch (> 53 °C)
- Fremdkörper im Bruch beim Abfüllen (Mücken, Fliegen usw.)