

Jak ograniczyć liczbę bakterii w mleku?

Autor: Anna Banaszekiewicz

Data: 27 sierpnia 2016



Latem, gdy temperatury są wysokie, w mleku bardzo szybko mogą rozwijać się bakterie. Ich nadmiar natomiast sprawia, że mleko może nie nadawać się do sprzedaży. Najczęściej nadmiar bakterii jest związany z niedostateczną higieną podczas udoju. Na co należy więc zwracać uwagę?

Mleko w krowich wymionach jest całkowicie wolne od bakterii. Jedyne pierwsze strugi mogą zawierać bakterie, **dlatego stosuje się przedzdajanie**. Trzeba jednak pamiętać, że źródłem bakterii w oborze może być praktycznie wszystko – **skóra zwierząt, niewłaściwie przechowywana pasza, brudne legowiska, niedokładnie umyte maszyny do udoju czy sam niehigieniczny dój**. Bakterie w mleku obniżają jego wartości odżywcze, a także właściwości smakowe.

W temperaturze pokojowej bakterie rozmnażają się bardzo szybko, ale po schłodzeniu ich rozwój jest zablokowany.

Adam, rolnik spod Łomży

– Najlepszym sposobem na ograniczenie liczby bakterii w mleku jest po prostu higiena, udój powinien przebiegać w **warunkach sterylnych**. Trzeba dbać zarówno o czystość w oborze, jak i o dezynfekcję urządzeń udojowych oraz samych wymion – mówi pan Adam, rolnik spod Łomży (woj. podlaskie). – Skutecznym sposobem na ograniczenie rozwoju bakterii jest również **schładzanie mleka bezpośrednio po udoju**. W temperaturze pokojowej bakterie rozmnażają się bardzo szybko, ale po schłodzeniu ich rozwój jest zablokowany.

Jeżeli pomimo zachowania wszystkich zasad higieny w mleku znajduje się nadmiar bakterii, warto uważnie **obserwować krowę, od której mleko pochodzi**. Bardzo często duża liczba bakterii jest pierwszym sygnałem, że w wymieniu rozwija się stan zapalny.

Podobne w temacie:

- [Bydło: mikroelementy – makrozyski w zdrowiu](#)
- [Nadmiar komórek somatycznych w mleku: jak do niego nie dopuścić?](#)