



# Handling Tourenprobenflasche

Die Tourenprobenflasche dient heute nicht mehr nur dem Hemmstofftest.  
Es können je nach Kunde zahlreiche weitere Untersuchungen gemacht werden:

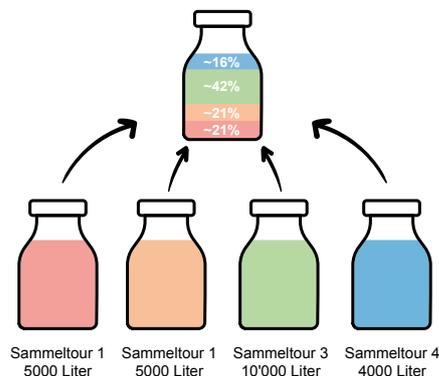
- Hemmstofftest
- Sensorik
- pH
- Keimzahl
- Zellzahl
- Gehalt (Fett- und Proteingehalt)

## Aus diesem Grund sind diese Punkte wichtig:

- Nur saubere und trockene Tourenprobenflaschen verwenden
- Bis zur Abgabe an den Kunden auf eine lückenlose Kühlkette achten
- Damit die Milch gut durchmischt ist, vor dem Umleeren oder der Abgabe an den Kunden drei mal stürzen (nicht schütteln)
- Deckel der Tourenprobenflasche im Sammelfahrzeug in einen sauberen und trockenen (allenfalls desinfizierten) Behälter legen → aus Tourenproben werden auch Eingangskontrollen auf Keimzahl gemacht!

### Tourenprobe Schlepper

- Für eine Tourenprobe vom Schlepper wird eine neue Flasche mit der Milch aus den Sammeltouren befüllt
- Mengen aus den Tourenproben aliquot in die neue Flasche leeren, so dass es dem Verhältnis der Milchmengen im Schlepper entspricht → vorher die Tourenprobenflaschen drei mal stürzen



### Aufrahmen der Milch

- Niedrige Temperaturen erhöhen den Aufrahmeffekt
- Zellen gehen mit dem Rahm mit
- Keime / Sporen bleiben eher in der Magermilch

### Milch ungerührt im Tank oder in der Tourenprobenflasche

→ Wichtig: Durchmischen vor der Probeentnahme

Fettgehalt	Zellzahl
12.0 %	950'000
5.4 %	267'000
3.5 %	160'000
2.6 %	82'000
1.4 %	36'000
1.0 %	18'000

➔ Beim Abladen oder Umladen der Kammern immer vollständig leeren, damit eine gut durchmischte Milch abgeladen wird.

Weitere Merkblätter und nützliche Infos unter [www.mooh.swiss/downloads](http://www.mooh.swiss/downloads)



macht mehr  
aus meiner  
Milch