

Reste von Galaktose im Gruyère AOP nach 24h

Reste von Galaktose können für die Taxation der Käse gravierende Folgen haben. Milchzuckerreste deuten auf eine unvollständige Milchsäuregärung hin. Es kann Probleme in der Haltbarkeit, im Geschmack oder auch im Äusseren geben (Gläs, unreiner Geschmack, nasse Ränder, ...).

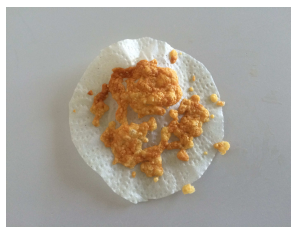
Feststellung

Die Feststellung ist relativ einfach. Bei der Probe zur Trockenmassenbestimmung des Käses wird nach dem Trocknen die Farbe des getrockneten Käses beurteilt. Es wird zwischen nicht braun, hellbraun, braun und dunkelbraun unterschieden.

« nicht braun »



« hellbraun »



« dunkelbraun »



Je dunkler das Endprodukt desto mehr Galaktose war noch vorhanden. Vergleichsanalysen haben gezeigt, dass sich der Gehalt von Galaktose nach 24h zwischen 5 und 15 mmol/kg befinden kann.

Mögliche Ursachen, Gründe und Massnahmen

Ursache		Massnahmen / Kontrolle
Kulturenstämme	Nicht angepasst	⇒ Kulturenwechsel, FSK aus verschiedenen Käseereien bis in alles wieder in Ordnung ist
	Phageninfektion	
Symbiose/Antibiose	Kulturenverhältnis ungünstig	⇒ Je nach Situation (KM-Reduktase, ARS, LG, pH-Kurve), mehr Alte oder Junge schütten
Milchqualität	Reifegrad der Milch ungünstig	⇒ Temperatur der Abendmilch anpassen ⇒ Überwachung der Kulturenmenge und des Reifegrades der Milch
	Hemmstoffe	⇒ Rückstellproben mit Delvo-test kontrollieren
Zubereitung der Fettsirtenkulturen	Schlechte Anfangssäure	⇒ Beimpfen der FSK mit thermophiler RMK oder mit Fettsirte vom Vortag ⇒ Kontrolle der Abkühlung der FSK (stehen lassen, direkt abkühlen,...)
Temperaturkurve	Zu hohes Brennen	⇒ Kontrolle der Thermometer ⇒ Kontrolle der pH- und der Temperaturkurve im Käse, Korrektur der Kulturenmenge
	Rasches Abkühlen unter der Presse	⇒ Türen und Fenster schliessen ⇒ Durchzug vermeiden ⇒ Lokale klimatisieren ⇒ Vorwärmen des Pressmaterials (Deckel, Blech) ⇒ Presse mit Warmwasser spülen ⇒ Temperaturkontrolle des Presslokals (Mittag, Abend und am Morgen vor dem Auspacken)

www.casei.ch

Das Beratungsteam von CASEi steht für Fragen gerne zur Verfügung !!!