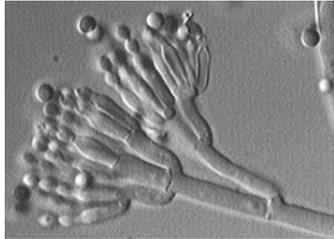


# Mikrobiom auf der Oberfläche von Käse

Arias E., Haldemann J., Sartori C., Fehér N.  
 Agroscope, Liebefeld, Suisse; www.agroscope.ch

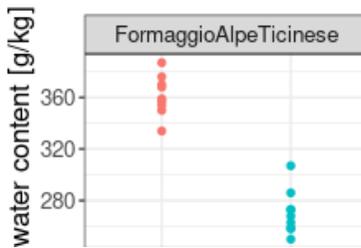
## Vielfalt der Schimmelpilze



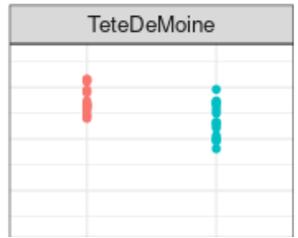
### Fadenpilze

- *Penicillium* spp.
- *Mucor* spp.
- Unbeschriebene spp.

## Naturhöhle



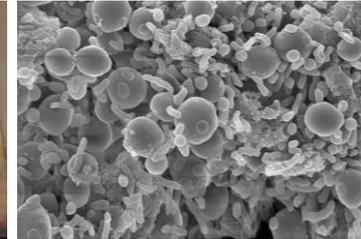
## Feuchte Keller



## Pflege



## Diversität der Mikroorganismen

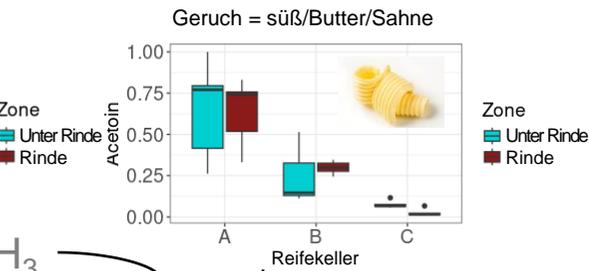
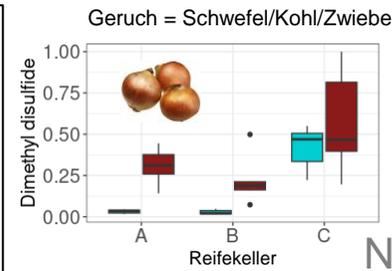
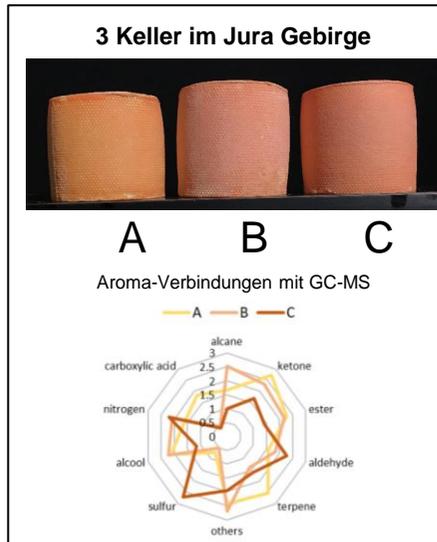
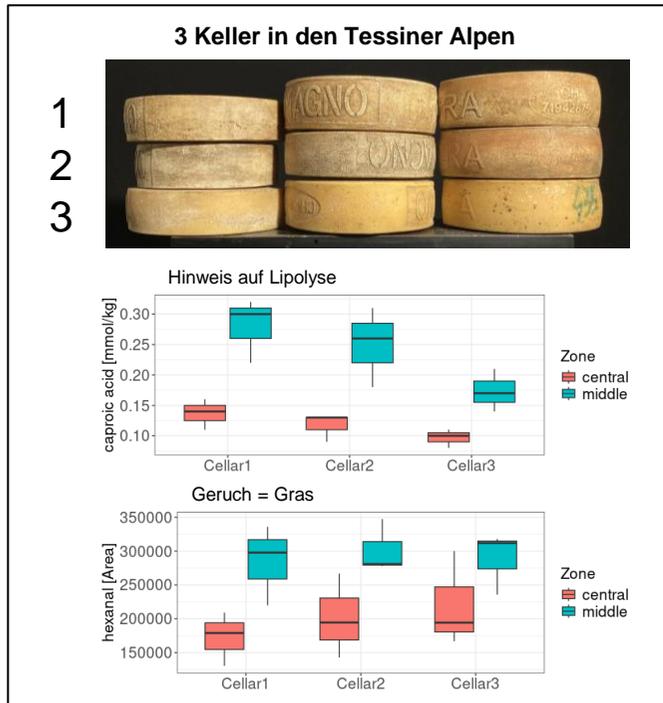


## Trockene Keller



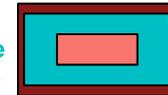
*Brevibacterium aurantiacum*,  
*Brevibacterium* spp., *Agrococcus casei*,  
*Leucobacter* sp. metabolisieren die  
 Aminosäure Methionin zu Methanthiol und  
 Ammoniak (NH<sub>3</sub>) und weiter zu ...

*Corynebacterium* spp.,  
*Corynebacterium variabile*,  
*Staphylococcus equorum*,  
 metabolisieren Milchzucker in  
 Pyruvat und weiter in ...



### Probeplan

- Rinde
- Unter der Rinde
- Zentrale Zone



### Take home message

- Das Klima im Keller und die Pflege beeinflussen die Mikroorganismen auf der Oberfläche
- Diese Mikroorganismen beeinflussen das Aroma von Käse