EFAM — INFORMATION

Mai 1978/74

Herausgegeben von der
Eidgenössischen Forschungsanstalt für Milchwirtschaft
CH-3097 Liebefeld
Direktor: Prof. Dr. B. Blanc

Käsereiprobleme

Erfahrungen aus der Käsereiberatung der Eidg. Zentralstelle mKBD
(Eidg. Forschungsanstalt für Milchwirtschaft, Liebefeld-Bern)

Sterilisation von Magermilch zur Kulturbereitung

von H. Sollberger

Für die Kulturbereitung erweist sich die Sterilisation im Vergleich zum Kochen als vorteilhafter. In vielen kleinen und mittleren Betrieben hat sich der Dampfkochtopf — weil preiswert und dienlich — als geeignet gezeigt.

Um eine **einwandfreie Sterilisation zu gewährleisten** und **Unfälle zu verhüten**, müssen einige Punkte strikte beachtet werden.

1. 2 Liter Wasser in den Dampfkochtopf (Inhalt 30 Liter) mit eingelegtem Einsatzblech einfüllen.
2. Zu sterilisierende Flaschen nicht zu dicht aneinander reihen.
3. Deckel des Dampfkochtopfes aufsetzen; ein Ventil wegnehmen.
4. Mit mittlerer Heizleistung erhitzen; wenn der Dampf auszuströmen beginnt, 10 Minuten weiter dämpfen lassen.
5. Beide Ventile anschliessen, weiter heizen bis je beide Strichmarken

der Ventile sichtbar werden. Diese Druckstellung muss mit minimaler Heizleistung **15 Minuten** eingehalten werden (das Abblasen von Ueberdruck ist zu vermeiden!).

6. Heizung ausschalten.
7. 60 Minuten nach dem Ausschalten der Heizung darf der Topf geöffnet werden.

Wichtig:

- Immer beachten, dass genügend Wasser im Dampfkochtopf vorhanden ist.
- Bei leistungsstarken Heizplatten nicht mit maximaler Leistung heizen.
- Dampfkochtopf **nie mit Wasser kühlen!**
(In den Flaschen herrscht bei Temperaturen über 100 °C ein Ueberdruck; d. h.: wenn der Druck im Topf rasch zusammenfällt, zerspringen oder überlaufen die Flaschen).