

Anlage 2 zum Merkblatt „Qualitätsuntersuchung der Rohmilch“ – Stand: 22.12.2025

**Herstellung der Kontrollmilch für die Analyse von Fett, Eiweiß,
des Gefrierpunkts mittels Infrarot-Methode,
der Keimzahl und der Somatischen Zellen**

Als Konservierungsmittel wird Azidiol verwendet. Dosierung: 2,5 ml für 1 l Milch (\approx 0,1 ml/40 ml). Alternativ dazu kann für Kontrollproben, sofern sie nicht zur Keimzahl-Untersuchung verwendet werden, das Stabilisierungsmittel ECO-Bronysolv eingesetzt werden. Dosierung: 2,3 ml / l Milch (\approx 0,07 ml /30 ml). Keinesfalls dürfen Kontrollproben gleichzeitig mit beiden der oben genannten Konservierungsmittel stabilisiert werden.

Die Milch wird mit dem Konservierungsmittel versetzt und nach gründlicher Durchmischung im Wasserbad auf 20-25 °C erwärmt. Die Milch wird danach mit einem Magnetrührer gründlich gemischt. Dabei ist einerseits zu beachten, dass die Form des Behälters, in dem sich die konservierte Kontrollmilch befindet, eine ausreichende Durchmischung der Probe zulässt und die Rührgeschwindigkeit so eingestellt wird, dass eine zu starke mechanische Belastung der Milch ausgeschlossen werden kann. Die Rührzeit soll ca. 20 Minuten betragen. Danach wird die Kontrollmilch in Probeflächchen unter regelmäßiger Durchmischen abgefüllt. Bei Verwendung einer automatischen Abfüllanlage kann die Erwärmung der Milch entfallen. Nach dem Abfüllen sind die Probeflächchen unverzüglich auf 2-8 °C zu kühlen und in der Folge analog zu den Routineproben für die Untersuchung vorzubereiten.