

Vad påverkar mikrofloran i mjölken på gård och mejeri?

När man producerar långtidslagrad ost är det viktigt att kunna förutsäga lagringstiden och minimera förluster i produktionen. I projektet studerades samband mellan olika gårdsfaktorer och mjölkens sammansättning och mikroflora. Dessutom undersöktes samband mellan mjölkråvaran på mejeriet och kvaliteten och mognadstiden hos lagrade ostar. Studien inleddes med en enkät för att dokumentera produktionen på 43 västerbottniska mjölkgårdar. Dessutom samlades data från Växa Sverige. Gårdarna besöktes vid två tillfällen, bl.a. för att hämta grovfoderprover (se projekt RJN 4/2016). Prover av gårdsmjölken samlades in varje månad under ett års tid och analyserades för ett flertal parametrar. Mjölkens mikroflora analyserades med molekylär teknik. Multivariata statistiska metoder användes för att studera samband mellan gårds- och mjölk kvalitetsvariabler.

Den viktigaste faktorn för totalantal bakterier och mikrofloras sammansättning visade sig vara vilket mjölkningssystem som fanns på gården. Gårdar med robotmjölkning hade högre antal bakterier i mjölken och även en annan sammansättning av mikrofloran jämfört med gårdar med mjölkning på bås. Vi kunde även se att mjölknings- och diskrutiner hade betydelse för mikrofloras sammansättning och för mjölk kvaliteten.

Studierna av kopplingen mellan silomjölkens mikroflora före pastörisering och den resulterande ostens kvalitet och lagringstid visade endast på svaga samband. Det beror troligen på att silomjölken var en blandning av mjölk från flera gårdar. Det fanns dock en viss koppling mellan mjölkens kvalitet och hur mycket mjölk som går åt för att göra ett kilo ostmassa.



Foto: Norrmejerier

Läs mer

Bernes, G., Höjer, A., Lundh, Å, Johansson, M., Hallin Saedén, K., Hetta, M., Dicksved, J., Sun, L., Nilsson, D. 2019. [Vad påverkar mikrofloran i mjölken på gård och mejeri? Rapport från institutionen för norrländsk jordbruksvetenskap, 2019:3.](#)