



Die Tillamook County Creamery Association vertraut auf Hygiena® – um sicherzustellen, dass Milchprodukte den Qualitätsstandards entsprechen

Einleitung

Seit über 110 Jahren stellt die Tillamook County Creamery Association (TCCA) hochwertige Milch und Milchprodukte her. Als Genossenschaft hat die TCCA rund 80 Landwirte als Eigentümer, die sich um das Land und die Aufzucht gesunder Kühe kümmern. Dadurch wird Milch von höherer Qualität gewonnen, um bessere Milchprodukte zu gewährleisten. Ein Ziel der TCCA ist zu wachsen, ohne dabei Abstriche bei der Qualität zu machen. Das bedeutet, dass die neuesten Verfahren und Technologien eingesetzt werden, um sicherzustellen, dass die Milchprodukte für den Verzehr unbedenklich bleiben.

Das Stammwerk in Tillamook, Oregon, stellt Käse her, darunter die Vintage White Maker's Reserve Cheddars von TCCA, sowie Eiscreme und Molkepulver. Im Jahr 2001 wurde ein zweites Käsewerk in Boardman, Oregon, eröffnet, um die Nachfrage nach weiteren Produkten zu bedienen. Der Standort in Boardman verdoppelte die Käseproduktionskapazitäten von TCCA bei der Eröffnung und steigerte die Produktion nach einer Erweiterung im Jahr 2006 um weitere 50 Prozent. TCCA arbeitet mit anderen Firmen zusammen, um Eiscreme, Joghurt, Sauerrahm, Butter und Streichfrischkäse herzustellen.

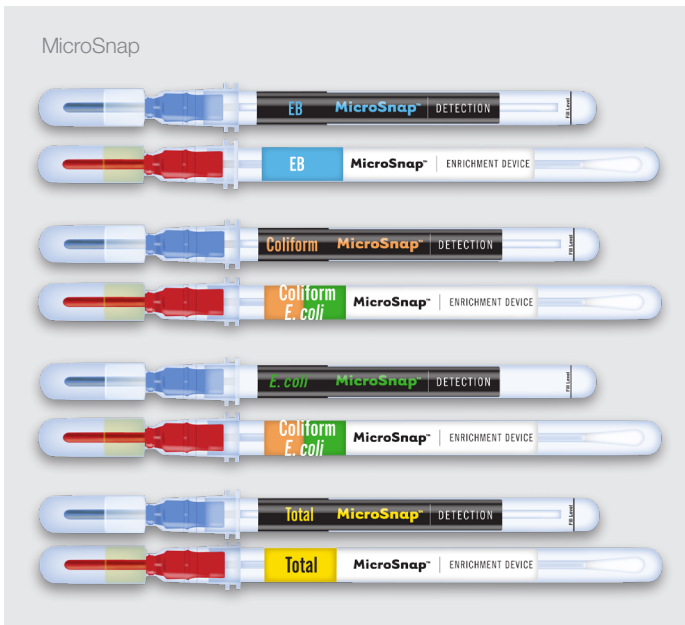
Die Grundlage für ihre hochwertige Käseproduktion liegt in der Pflege ihrer Käse-Starterkulturen. In der Vergangenheit wurden die Kulturen vom Starterraum zum Labor transportiert, um sie dort auf Platten auszubringen und sicherzustellen, dass die in der Produktion verwendeten Kulturen frei von kontaminierenden Mikroorganismen waren. Dabei bestand immer das Risiko, dass es während der Probenahme und des Transports zu Kontaminationen kam. Um das Risiko von falsch positiven Ergebnissen zu minimieren, fand das Team aus Käseherstellern und Laborpersonal eine Alternative: ein in sich geschlossenes Testsystem namens MicroSnap® Coliform,



das im Starterkulturenraum eingesetzt werden konnte (ohne dass ein Transport erforderlich war). Da die Starterkulturen täglich getestet wurden, bot MicroSnap eine vereinfachte Möglichkeit, noch am selben Tag Ergebnisse zu erhalten, ohne dass ein Transport und eine Plattierung der Proben erforderlich waren.

„Die Technik ist einfach: der Nutzer kann sie problemlos anwenden“, sagt Amy Spence, Corporate Lab Manager bei TCCA. „Ein 8-Stunden-Test ist für diese Art von Fragestellung viel effizienter, da wir für die Käseproduktion täglich Ergebnisse benötigen.“

TCCA setzt MicroSnap seit fast fünf Jahren erfolgreich ein und hat diese Entscheidung nie bereut. Amy reflektiert: „Die Zusammenarbeit mit Hygiena ist unkompliziert. Hygiena hat uns dabei geholfen, das Produkt in unserer Einrichtung zu implementieren, und uns bei der Prozessgestaltung und Validierung unterstützt. Seit der Einführung hatten wir keinerlei Probleme mit unseren Testmethoden.“



Ergebnisse

Infolgedessen hat TCCA gemeinsam mit Hygiena daran gearbeitet, andere Testverfahren in ihren Einrichtungen zu vereinfachen. Vor kurzem haben sie sich von der Verwendung traditioneller MPN-Methoden (Most Probable Number) zur Untersuchung ihrer Molkenproteinkonzentrate (WPC) auf Kontamination mit *Staphylococcus aureus* verabschiedet. Sie entschieden sich für PCR-Tests mit dem BAX®-System. Die Einsparungen sind erheblich – insbesondere im Hinblick auf die Nachhaltigkeit, da durch den geringeren Glasverbrauch Entsorgungskosten eingespart werden (MPN erforderte mindestens 9 Glasröhrchen pro getesteter Probe sowie weitere Reagenzien und Arbeitszeit der Techniker). Darüber hinaus hat die Umstellung von MPN-Tests auf PCR-Tests mit dem BAX-System den Arbeitsablauf im Labor vereinfacht und gleichzeitig die hohe Qualität der Ergebnisse gewährleistet. „Die Einsparungen an Zeit, Energie und Aufwand sind überzeugend, insbesondere angesichts des Vertrauens in die Ergebnisse des BAX-Systems“, sagt Amy. Der nächste Schritt wird die Validierung von Matrizen sein, um ähnliche Testmethoden für den Nachweis von *E. coli* durchzuführen.

Weitere Informationen zu Tillamook finden Sie unter:

<https://www.tillamook.com/> Informationen zu MicroSnap oder BAX finden Sie unter: www.Hygiena.com

