

Une approche pratique au contrôle des bactéries à la ferme

24 octobre 2024

Dans certains articles, tels que [Origine des bactéries et de la contamination du lait cru à la ferme - Lactanet](#), nous avons discuté des raisons pour lesquelles on s'intéresse à la qualité du lait, et en particulier au comptage bactérien. En bref, la qualité du lait commence à la ferme, et la charge de bactéries du lait cru est l'un des contrôles de qualité réguliers, mesurés à l'aide de BactoscanTM. La contamination du lait cru par des bactéries indésirables et d'autres micro-organismes peut rendre le lait impropre à la transformation et mener à des produits laitiers finis de pauvre qualité. Un nombre élevé de bactéries est un indicateur de pratiques de production et/ou la manipulation du lait à la ferme entraînant une contamination du lait cru.

Texte en bleu foncé centré avec encadrement

Le lait cru livré ne doit pas dépasser un Compte de

121 000 Bactéries Individuel (CBI) par millilitre pour être conforme à la norme établie. Un compte élevé de bactéries est un indice de contamination du lait cru.