

Mikrobiologie von hochehitzter ESL-Milch und ESL-Süßrahm

Endbericht der Schwerpunktaktion A-008-17



März 2018

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war, die mikrobiologische und die sensorische Beschaffenheit von durch Hoherhitzung länger haltbar gemachter Milch und Süßrahmproben (ESL-Schlagobers) zu überprüfen.

76 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Fünf Proben wurden beanstandet:

- Bei allen Beanstandungen handelte es sich um Mängel in der Kennzeichnung.

Hintergrundinformation

Es gibt zwei Möglichkeiten, die Haltbarkeit von pasteurisierter Milch zu verlängern und ESL-Milch (Extended shelf life - Milch) herzustellen:

- Hoherhitzung der Milch auf 130 °C. In Österreich muss diese Milch mit „länger haltbar“ bezeichnet werden.
- Pasteurisation bei 72 °C mit anschließender Mikrofiltration bzw. Zentrifugalentkeimung. In Österreich wird diese Milch mit „länger frisch“ bezeichnet.

Bei der Herstellung von ESL-Rahm (Schlagobers) werden ebenfalls ähnliche Temperaturen (bis zu 135 °C) angewendet.

Diese höhere Wärmebelastung muss für KonsumentInnen eindeutig aus der Kennzeichnung ersichtlich sein, da bei diesen Produkten leichte produktspezifische Abweichungen in Geruch und Geschmack auftreten können.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 76

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelinformations-Verordnung, Verordnung (EU) Nr. 1169/2011
- Österreichisches Lebensmittelbuch (ÖLMB) Kapitel B 32 Milch und Milcherzeugnisse
- Verordnung über Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben (EG) Nr. 1924/2006

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag bei insgesamt 6,6 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	71	93,4	(85 %; 97 %)
beanstandet	5	6,6	(3 %; 15 %)
gesamt	76	100,0	---

¹ Die Daten stammen von Zufallsstichproben. Die Aussagen der Ergebnisse sind somit mit einer gewissen Unsicherheit behaftet – der wahre Wert liegt mit 95%iger Wahrscheinlichkeit innerhalb des Konfidenzintervalls (KI). Die Breite des Intervalls hängt wesentlich von der Anzahl der Daten ab. Je mehr Daten/Proben vorliegen, desto schmaler wird das KI bzw. je weniger Daten/Proben vorliegen, desto breiter wird das KI.

Keine Probe musste wegen überhöhter Keimzahlen oder auf Grund von abwegigem Aussehen, Geruch oder Geschmack beanstandet werden. Sporenbildende Keime (präsumtiver *Bacillus cereus*) waren in keiner Probe nachweisbar.

Die eingesetzte Technologie (Hoherhitzung) war korrekt angegeben. Dennoch gab es bei fünf Proben Kennzeichnungsmängel, v. a. wegen nicht erlaubter gesundheitsbezogener Angaben.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz
Stubenring 1, 1010 Wien
www.sozialministerium.at

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien
www.ages.at

Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, sind nur mit schriftlicher Zustimmung der AGES zulässig.