

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



KFM – Merkblatt

Kolostrum richtig lagern

Kolostrum ist für den Infektionsschutz junger Kälber unverzichtbar. Damit Qualität und Verfügbarkeit der Immunglobuline erhalten bleiben, sind die folgenden Regeln zu beachten:

➤ Maximal 1 Stunde ungekühlt

Eine Lagerung der Milch unter Umgebungstemperaturen führt zu einem rasanten Wachstum vorhandener Bakterien und damit zum schnellen Verderb.

➤ Maximal 1 Tag im Kühlschrank

Bis zu 24 Stunden kann Kolostrum ohne Qualitätsminderung bei 2 bis 4°C im Kühlschrank gelagert werden.

➤ Maximal 1 Jahr tiefgefroren

Restmengen von hochwertigem Kolostrum sollten als Reserve eingefroren werden. Nur beste Qualitäten mit über 90g IgG/l einfrieren und bei - 18 bis - 20 °C lagern.

Schnell in zwei Stufen einfrieren: Flaschen in einen Eimer mit eiskaltem Wasser stellen, erst dann in den Gefrierschrank legen.

➤ Flaschen oder Beutel?

PET-Flaschen

Flaschen mit 1 Liter-Inhalt sind am besten geeignet. Je kleiner das Volumen, desto schneller und schonender lässt sich die Milch für den Gebrauch auftauen.

Wichtig: Vor und nach dem Gebrauch müssen die Flaschen heiß und mit Reiniger ausgespült werden!

Gefrierbeutel

Eine ebenfalls kostengünstige Alternative sind Gefrierbeutel (0,5 bis 1,0 l). Fest verschlossen mit einem Klipp oder Gummiband, lassen sich die Tüten platzsparend, flachliegend einfrieren. Zwischen die einzelnen Beutel Pappe legen, damit die Beutel nicht aneinander festfrieren.

Methode „Kolostrumbag“

An diesen Beutel aus Silberfolienmaterial kann direkt ein Nuckel oder ein Drenchbesteck angeschraubt werden. Damit entfällt das Umfüllen nach dem Auftauen.

System ColoQuick

Mit einer Abfüllstation, 4-Liter-Plastikbeuteln, Kunststoffkörben zur Lagerung, einer automatischen Auftauwanne, Nuckel und einem Drenchbesteck. Leider sehr teuer!

➤ Schonendes Auftauen

Am besten funktioniert das in einem Wasserbad bei maximal 46 °C Wassertemperatur oder in der Mikrowelle in kurzen Perioden mit geringer Leistung (15 Min à 250 W für 500 ml Kolostrum). Trotzdem werden über 40% der Immunglobuline zerstört.

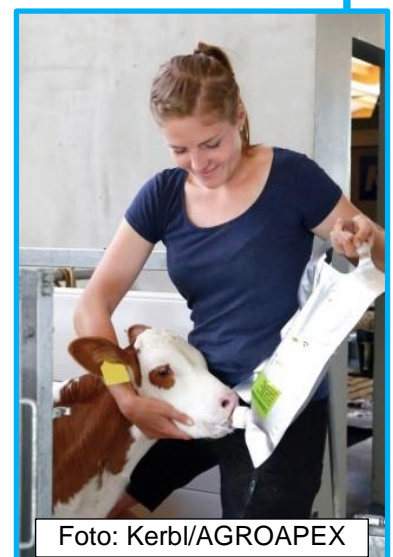


Foto: Kerbi/AGROAPEX