

Sachverzeichnis

A

a_w -Wert 115, 179
acceptable daily intake 199
Acetaldehyd 166
Acetat 166
Acetobacter 166
Acetobacter pasteurianus 134
Aceton 66
Achse, somatotrope 8
Additive 189
ADI s. acceptable daily intake
Adsorptionschromatographie 201
Aeromonaden 134
Aeromonas hydrophila 113, 134
Aeromonas sobria 134
Aflatoxin 150, 190, 198
Agardiffusionstest 76
Akarizide 191
Aktivchlor 183
 α -Laktalbumin 6, 95, 207
 α -Laktose-Monohydrat 99
Alcaligenes 134
Alcaligenes tolerans 134
Aldehyde 183
Aldrin 191
Alkalische Phosphatase 98, 104
ALOP s. Appropriate Level of Protection
Alternaria 168
Alveole 7, 17
Ameisensäuregärung 110
Ames-Test 199
Aminosäuren, essentielle 204
Ammoniumverbindungen, quaternäre 183
AMV s. Melkverfahren, automatische
Anbindestall 38
Anlieferungsmilch
– Bezahlung 213
– Hemmstoffe 76, 78
– Keimgehalt 75
– Qualitätsparameter 75, 213
– Zellgehalt 75
Antibiotika 70, 76, 116, 197
Antioxidationsmittel 190
Appropriate Level of Protection 185
Äquivalentdosis 196

Arcanobacterium pyogenes 58
Aromastoffe 190
Arthrobacter 127
 α_{s1} -Casein 91
 α_{s2} -Casein 91
Aspergillus 137, 168
Aspergillus flavus 137
Aspergillus parasiticus 137
Autotandem-Melkstand 34

B

β 2-Mikroglobulin 97
Bacillus anthracis 129
Bacillus cereus 114, 129, 139, 142, 162, 165
Bacillus sporothermodurans 129
Bacillus subtilis 129
Bacillus weihenstephanensis 113, 129
Bacteriocine 116
Bakterien
– gramnegative 130
– grampositive 116
Bakteriophagen 138
Baktofugierung 157
Bang'sche Krankheit 148
Bazillen 128
Bestandsbuch 197
 β -Carotin 190
 β -Casein 92
 β -Galaktosidase 6, 206
 β -Hydroxybuttersäure 66
 β -Laktoglobulin 95, 207
 β -Laktose 99
Bifidobacterium 6, 166, 124
Bifidobacterium adolescentis 124
Bifidobacterium animalis 124
Bifidobacterium bifidum 124
Bifidobacterium breve 124
Bifidobacterium longum 124
Bifidofaktor 206
Biogene Amine 120, 124, 129, 152–154
Bioaktive Peptide 97, 205
Biphenyle, polychlorierte 193
Blindmelken 18–19
Blut-Euter-Schranke s. Blut-Milch-Schranke

Blut-Milch-Schranke 7, 9, 14, 54
Botulinus-Toxine 142, 167
Botulismus 140, 142, 167
Bovine Spongiforme Enzephalopathie 150
Bräunungsprodukte 100
Brevibacterium aurantiacum 127
Brevibacterium linens 126
Brillantschwarzreduktionstest 76
BSE s. Bovine Spongiforme Enzephalopathie
Brucella melitensis 148
Büffelmilch 2
Butter 106, 167
– mildgesäuerte 106, 167
– Qualitätskriterien 106
– Sauerrahm- 106, 167
– Süßrahm- 106, 167
Buttereikultur 167–168
Buttersäuregärung 110
Butterschmalz 106
Butterungsprozess 106, 168

C

Cadmium 195
California-Mastitis-Test 53
Campylobacter coli 148
Campylobacter jejuni 139, 148
Campylobakteriose 148
Candida krusei 135
Carotin 190
Carotinoide 87
Caseine 83, 89, 105, 108, 207
– α -Casein 91
– β -Casein 92
– κ -Casein 92
Caseinmicellen 83, 92, 106
Casokinine 98
Casomorphine 98
Cheddar 177
Chlordan 191
Chymosin 93, 106, 108
CIP (clean in place) 44, 181
Citrat 119
Citrobacter 132
Citrobacter freundii 132
CLA s. Linolsäuren, konjugierte
Cladosporium 168

- Clean In Place s. CIP
 Clostridien 129
 – Käsereischädliche 173, **174**
 Clostridium botulinum 113, 130, 139, **141**
 Clostridium butyricum 130
 Clostridium oceanicum 130, 173
 Clostridium perfringens 130, 142
 Clostridium sporogenes 130, 173
 Clostridium tyrobutyricum 130, 173
 Codex Alimentarius 185, 211
 Coliforme 131, **132**, 174–176
 Colimastitis 59
 Cortisol 9
 Corynebakterien 126, 170
 Corynebacterium spp. 58
 Coxiella burnetii 58, 149
 Creutzfeldt-Jakob-Krankheit 150
 Cryptococcus spp. 135
- D**
 DDT s. Dichlorodiphenyltrichlorethan
 Debaryomyces hansenii 135, 170
 Dermacoccus sedantarius 127
 Desinfektion 43, 181
 Desinfektionsmittel 183
 Diacetyl 106, 119, 166
 Dichlorodiphenyltrichlorethan 191
 Dieldrin 191–192
 Diglyceride 86
 Dioxine 193
 Druckdifferenz 23
 Drüsenepithelzellen s. Laktocyten
 Durchflusszytometrie 158
 Durchtreibemelkstand 34
- E**
 Edamer 171
 edible-Laktose 99
 EHEC s. Escherichia coli, enterohämorrhagische
 EIEC s. Escherichia coli, enteroinvasive
 Eimermelkanlage 33
 Einmalhandschuh 38
 Einstammkultur 138
 Eiweißfehler 183
 Ejektion 8, 15, 17, 19
 Ejektionsreflex 15
 Ejektionsstörung 20
 Ektoderm 7
- ELISA s. enzyme linked immunosorbent assay
 Emulgatoren 190
 Endrin 192
 Enterobacter 132
 Enterobacter sakazakii 148
 Enterobakterien 131, 153
 Enterococcus durans 120
 Enterococcus faecalis 120, 153
 Enterococcus faecium 120, 153
 Enterococcus spp. 170
 Enterokokken 170
 Enterotoxine 128, 141–142, 174
 Entlastungsphase 24, 28–30
 Entrahmung 103
 Entzündungsindikator 55
 enzyme linked immunosorbent assay 201
 EPEC s. Escherichia coli, enteropathogene
 Erreger, kuhassoziierte 57
 Erreger, umweltassoziierte 58
 Erhitzungsverfahren 103–104
 Escherichia 132
 Escherichia coli 59, 132
 – enterohämorrhagische 139, 146
 – enteroinvasive 146
 – enteropathogene 146
 – enterotoxinbildende 139, 146
 – Shigatoxin-bildende 146
 – Verotoxin-bildende 146
 ESL-Milch 104, 161
 ETEC s. Escherichia coli, enterotoxinbildende
 Euterinnendruck 16–17
 Exopolysaccharidbildung 119
 Extended Shelf Live s. ESL
 extrinsic factors 177
- F**
 Farbstoffe 190
 Färsenmastitis 72
 Fermentation 105, 165
 Fett/Eiweiß-Quotient 66
 Fettbegleitstoffe 87
 Fettgehalt 103
 Fettkügelchen 83, 87, 103
 – -membran 87–88
 Fettsäuremuster 86
 Fettsäuren 11
 – freie 86
 – -zusammensetzung 85
 FFA s. Fettsäuren, freie
 Fischgrätmelkstand 34
 Flavobakterien 134
 Folsäure 204
- Food Safety Objectives 185
 Fremdstoffe 189
 Frischkäse 105, 172
 Frühblähung 174
 FSO s. Food Safety Objectives
 Functional Foods 205
 Fungizide 191
 Fütterung 40, 65, 71
 – Silage- 173
 Fütterungsfehler 66
- G**
 G-Streptokokken 58
 Galaktopoiese 8, 10
 Galaktosämie 206
 Galaktose 206
 – -Intoleranz 206
 Galaktosidase 6, 206
 Galaktosurie 207
 Gamma-Spektroskopie 202
 Gaschromatographie 200
 Gefrierpunkt 76, 84
 Generationszeit 111
 Gentoxizität 199
 Geobacillus stearothermophilus 76, 129
 Geotrichum 168
 Geotrichum candidum 135–136, 170
 Gesamtstickstoffgehalt 89
 Gestagene 8
 GHP s. Gute Herstellungs- und Hygienepraxis
 Gluconobacter oxydans 134
 Glukokortikoide 9
 Glukose 11
 Gorgonzola 171
 Gouda 171
 Grünbuch 208
 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis 180, 184–185
 Güteklassen 44, 75, 213
- H**
 HACCP-Konzept 180, 184, 186
 Hafnia alvei 132
 Hämolytisch-urämisches Syndrom 147
 Handmelken 23
 Harnstoff 14
 Hartkäse 107, 172
 Hefemastitis 60
 Hefen 58, **134**, 167, 168, 170
 Heilungsrate 59
 Hemmkonzentration, minimale 70
 Hemmstoffe 76, 78, 197
 – milchoriginäre 77
 Hemmstoffuntersuchung 76, 78

- Heptachlor 192
 Herbizide 191
 Hexachlorbenzol 192
 high performance liquid chromatography 201
 Histamin 153–154
 Hochdruckhomogenisierung 88
 Hoherhitung 104, 161
 Hochpasteurisierung 104, 161
 Höchstmengen 199
 Homogenisierung 103, 107
 HPLC s. high performance liquid chromatography
 Hürdentheorie nach Leistner 178
 HUS s. Hämolytisch-urämisches Syndrom
 Hydrolasen 98
 Hydroxybuttersäure 66
 Hygienepaket 208, 217–218
 Hyperkeratose 62
 Hypokalzämie 10
- I**
- ICP-MS s. inductively coupled plasma mass spectroscopy
 IGF-1 8, 10
 Immunglobuline 95–96, 205, 207
 Impact 62
 implicit parameters 177
 Incontinentia lactis 20
 Indexkeim 132
 Indikatorkeime 132
 inductively coupled plasma mass spectroscopy 202
 Innenschimmelpilzflora 171
 Insektizide 191
 Interventionsregelung 219
 Intoxikation, Lebensmittel- 139, 142
 intrinsic factors 177
 Issatchenkia orientalis 135
- J**
- Jod 101
 Joghurt 105, 122
 Joghurtkultur 166
- K**
- Kalzium 101, 205
 Kamelmilch 2
 Karussell-Melkstand 34, 36
 Käse 107
 - geschmierte 170
 - Hart- 107, 172
 - Rotschmiere- 170
 - Sauermilch- 107
 - schimmelgereifte 170
- Schnitt- 107, 174, 176
 – Weich- 107, 176
 Käsebruch 108
 Käsefehler 173
 Käseherstellung 169
 Käsekulturen 171
 Käsereifung 108, 121, 128, 169–170
 - Reifungstemperatur 170
 - Reifungszeit 169
 - Salzbad 108, **169**
 Käsung 169
 κ-Casein 92
 Kefirkultur 166
 Keime
 - hitzeresistente 160, 162
 - Kontaminationsquellen 156
 - pathogene 160, 162
 - Rekontaminations- 161
 Keimgehalt 42, 44–45, 156, 158–160
 Keimzahlbestimmung 158
 Ketose 11
 Klebsiella 59, 132
 Kluyvera 132
 Kluyveromyces lactis 170
 Kluyveromyces marxianus 135, 170
 KMF s. Milchfluss, kritischer
 Knebeln 23
 KNS s. Staphylokokken, Koagulase-negative
 Koch'sches Plattenverfahren 158
 Kochendwasserreinigung 44
 Kocuria 170
 Kocuria kristinae 127
 Kocuria rosea 127
 Kocuria varians 127
 Kolostrum 6, 9
 Kondensmilch 164
 Konservierungsmittel 190
 Konsummilch 103
 - wärmebehandelte 103
 Kontaminanten 189
 Kontaminationsquellen 156
 Kühlung 46
 Kuhmilchprotein-Intoleranz 207
 Kulturschimmel 170
 Kurzzeiterhitzung s. Pasteurisierung
- L**
- LAB (Lactic acid bacteria) s. Milchsäurebakterien
 Lab 107
 - mikrobielles 93
 Labaustauschstoffe 93
 Labenzym 93, 106, 108
 Labersatz 137
 Labgerinnung 93
 Labmolke 108
 Lactic acid bacteria s. Milchsäurebakterien
 Lactitol 100
 Lactobacillus 121, 153
 Lactobacillus acidophilus 166
 Lactobacillus biferrmentans 124
 Lactobacillus brevis 124, 153
 Lactobacillus buchneri 124, 153
 Lactobacillus casei-Gruppe 123
 Lactobacillus casei 123, 166, 169
 Lactobacillus curvatus 170
 Lactobacillus delbrueckii
 - subsp. bulgaricus 105, **122**, 166
 - subsp. lactis 122
 Lactobacillus fermentum 124
 Lactobacillus helveticus 167
 Lactobacillus kefirii 124
 Lactobacillus paracasei 169
 - subsp. paracasei 123
 - subsp. tolerans 123
 Lactobacillus plantarum 123, 170
 Lactobacillus reuteri 124, 166
 Lactobacillus rhamnosus 123, 166
 Lactococcus lactis 118
 - biovar maltigenes 168
 - subsp. cremoris 165
 - subsp. lactis 165
 - subsp. lactis biovar diacetylactis 165
 Lactoflavin 190
 Laktalbumin 6, 95, 207
 Laktase 206
 Laktationskurve 12, 14
 Laktationsnummer 59
 Laktationsperiode 12
 Laktationsstadium 51, 59
 Laktobionsäure 100
 Laktoferricin 97
 Laktoferrin 95, 205
 Laktogenese 8–9
 Laktokinine 98
 Laktokokken 118
 Laktoperoxidase-System 116, 205
 Laktose 6–7, 11–12, 14, 83, **99**, 206
 - edible 99
 - -gewinnung 99
 - -synthese 6, 11
 Laktose-Intoleranz 206
 Laktosemalabsorption 206

- Laktosesynthese 11
 Laktozyten 7, 9–11, 13
 Laktulose 100
 LD50 199
 Lebensmittel- und Verbraucherschutzgesetz 217
 Lebensmittel-, Bedarfgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch 75, 189
 Lebensmittelintoxikation 139, 142
 Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 189
 Lebensmittelunternehmer 209, 211, 213
 Leitfähigkeit, elektrische 7, 47, 55
 Leuconostoc 121, 166, 170
 Leuconostoc lactis 121
 Leuconostoc mesenteroides
 – subsp. dextranicum 121
 – subsp. mesenteroides 121
 LFGB s. Lebensmittel-, Bedarfgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
 Linear Somatic Cell Score 53
 Linolsäuren, konjugierte 86, 205
 Lipasen 99
 Lipide 84, 204
 Lipoproteinlipase 98
 Listeria monocytogenes 113, 127, 139, 143, 168, 176
 Listeriose 140, 144
 LMKV s. Lebensmittelkennzeichnungsverordnung
 LMSVG s. Lebensmittel- und Verbraucherschutzgesetz
 L-Streptokokken 58
 Luftleitung 27
 Lysozym 6, 205
- M**
 Magermilch 103
 Maillard-Reaktion 100, 109, 207
 Makrophagen 51
 Malta-Fieber 148
 Mammogenese 8, 13
 Marktordnung 219
 Massenspektrometrie 202
 Mastitis 47–48
 – Diagnose 47
 – Epidemiologie 50
 – Kosten 49
 – Risikofaktoren 48
 – klinische 48, 50
 – Milchzusammensetzung 172
 – situation 74
 – subklinische 48, 50, 52
 – unspezifische 48
- Maul- und Klauenseuche 150
 maximum residue limit 190, 197, 200
 Mehrstammkultur 138
 Melkanlage 23
 – Reinigung 43
 Melkarbeit 38
 Melkeinheit 24
 Melkfrequenz 42
 Melkkarusell 34, 36
 Melkleitung 26–27
 Melkstand 34
 Melkvakuum 30, 32–33
 Melkverfahren, automatische 13, 41
 Melkzeug 24
 Melkzeugabnahme, automatische 28
 Melkzeugzwischeninfektion 29
 Messbehälter 27
 MHK-Wert 70
 Microbacterium lacticum 127
 Micrococcus 170
 Micrococcus luteus 127
 Micrococcus lylae 127
 Mikrofiltration 109, 157
 Mikrokokken 127
 Mikroorganismen
 – aerobe 112
 – anaerobe 112
 – fakultativ anaerobe 112
 – mesophile 112
 – mikroaerophile 112
 – ph-Minima 114
 – pH-Optima 114
 – probiotische 205
 – psychrotrophe 112–113
 – thermophile 112
 – Vermehrungsfaktoren 111, 115
 – Vermehrungskurve 111
- Milch
 – Alveolar- 15, 19
 – Anlieferungs- s. Anlieferungsmilch
 – Büffel- 2
 – fettarme 103
 – Gefrierpunkt 76, 84
 – hochehitzte, hochpasteurisierte 161
 – Kamel- 2
 – Käseereigenschaften 172
 – Keimflora 156–157, 160
 – Kühlung 46
 – länger haltbare 104, 161
 – Nährwert 204
 – Redoxpotenzial 84, 112
 – Schaf- 2
 – technologische Eigenschaften 172
 – ultrahocherhitze 163, 207
 – Vitamingehalt 102
 – Wärmebehandlung 109
 – Ziegen- 2
 – Zisternen- 15, 19–20
 Milchabgabeverhalten 37
 Milchabscheider 27, 33
 Milchbehandlung 45
 Milchdrüse 6–7
 – Epithel 7
 – Involution 8
 – Parenchym 7
 – Ejektionsstörung 20
 Milcheiweiß 11, 14
 Milchejektion 8, 15, 17, 19
 Milchejektionsreflex 15
 Milchentrahmung 103
 Milchentzug, maschineller 61
 Milchenzyme 98
 Milcherzeugnis 210
 Milcherzeugungsbetrieb 210
 Milchfett 7, 14, 83, 87
 – Gehalt 84
 – Synthese 11
 Milchfiltration 46
 Milchfluss
 – bimodaler 18–19, 21
 – kritischer 25
 Milchgüte
 – klassen 44, 75, 213
 – kriterien 75
 – Verordnung 75, 190, 197, 212
 Milchhygiene 1
 Milchinhaltstoffe 80
 – majore 83
 – minore 83
 Milchintoleranz 205
 Milchleistung 12–13
 Milchleistungsprüfung 52, 79
 Milchplasma 83
 Milchpreis 4, 76
 Milchprodukte
 – fermentierte 165, 167
 – funktionelle 205
 Milchproteine 11, 14, 89
 – Synthese 11, 14
 Milchpulver 164
 Milchpumpe 27
 Milchqualität 43, 75
 Milchsammelstück 25
 Milchsäurebakterien 105–106, 116, 165
 – Nicht-Starter 121, 123, 169
 Milchsäuregärung 105, 110, 166
 Milchserum 83
 Milchsynthese 10

- Milchunverträglichkeit 205
 Milchezusammensetzung 6, 12–14, 80
 Mineralstoffe 12, 101
 Minorproteine 95–96
 Minutengemmelk, durchschnittliches 21, 63
 Mirex 192
 MKS s. Maul- und Klauenseuche
 MLP s. Milchleistungsprüfung
 Molke 108
 Molkeneiweiß 94
 Molkenproteine 89, 94, 109
 Molluskizide 191
 Monoglyceride 86
 Morbus Crohn 145
 MRL s. maximum residue limit
 Mucor 168
 Mucor spp. 136
 Mycobacterium tuberculosis 157
 Mycobakterien 145
 Mycoplasma spp. 58
 Mycoplasmenmastitis 60
 Mykotoxin 139, 150–152, 197
 Myoepithelzellen 7, 17
- N**
 N-Acetyl- β -D-Glukosaminidase 47, 55
 Nachmelkautomatik 28
 Nanofiltration 109
 Natamycin 190
 Nematizide 191
 Neuinfektionsrate 63
 Nicht-Starter-Milchsäurebakterien 121, 123, 169
 no observed effect level (NOEL) 199
 Noroviren 149
 NSLAB s. Milchsäurebakterien Nicht-Starter
- O**
 Oberflächenschimmelpilzflora 170
 Oligosaccharide 6
 Organochlorverbindungen 190
 Östrogene 8
 Oxireduktasen 98
 Oxytocin 7, 15–16, 20, 60, 70
 – -freisetzung 16, 20
 – -rezeptoren 17
- P**
 Paenibacillus macerans 129
 Paenibacillus polymyxa 129
 Pantothensäure 204
 para- κ -Casein 94
 Paratuberkulose 145
 Pasteurisierung 104, 157, 160, 178, 186
 PCB s. Biphenyle, polychlorierte
 Pediococcus acidilactici 121
 Pediococcus pentosaceus 121
 Pediokokken 121
 Penicillium 137, 168
 Penicillium camemberti 137, 170
 Penicillium commune 137
 Penicillium roqueforti 136–137, 171
 Penicillium verrucosum var. cyclopium 137
 Peptide, bioaktive 97, 205
 Peressigsäure 183
 Peroxidase 104
 Peroxide 183
 Personalhygiene 180
 Pflanzenschutzmittel 190–191
 Phosphatasereaktion 157
 Phospholipide 87
 Pichia 166
 Pichia membranaefaciens 135, 170
 Plazentales laktogenes Hormon 8
 Präbiotika 6
 Prionen 150
 Probennahme 52
 Probiotika 118, 166
 processing factors 177
 Produktionskosten 3–4
 Progesteron 9
 Prolaktin 8–10, 15
 Propionibacterium acidipropionici 126
 Propionibacterium acnes 126
 Propionibacterium freudenreichii 126
 Propionibacterium jensenii 126
 Propionibacterium thoenii 126
 Propionsäurebakterien 171
 Propionsäuregärung 110
 Proteasen 99
 – mikrobielle 108
 Proteolyse 169–170
 Prototheca spp. 58, 61
 Pseudomonaden 133
 Pseudomonas aeruginosa 133
 Pseudomonas fluorescens 133, 168
 Pseudomonas fragi 133, 168
 Pseudomonas mephitica 168
 Pseudomonas taetrolens 133
 Pulsator 25, 28
 Pulsierung 63
 – Gleichtakt- 31
 – Wechseltakt- 31
 Pulsraum 24–25
 Pulszyklus 30
 Putrifikus 129, 173
- Q**
 Q-Fieber 149
 Qualitätsmanagement Milch 78
 Quark 105, 172
 QAV s. Ammoniumverbindungen, quaternäre
 Quecksilber 195
 Quotenregelung 219
- R**
 Radioaktivität 196
 Radionuklide 202
 Raoult'sches Gesetz 76
 Redoxpotenzial 84, 112
 Reflex, neuroendokriner 15
 Regelventil 27
 Reifung 179
 Reihenmelkstand 34
 Reinigung 181
 – Melkanlage 43
 – Zitzen 39
 Reinigungsmittel 182
 Reinproteinfraktion 89
 Reinraumsysteme 152
 Rekontamination 162–163, 176
 Repellentien 191
 Respray 26, 33, 62
 Rhizopus spp. 136, 168
 Rinderbrucellose 148
 Risikoanalyse 66, 184
 Rodentizide 191
 Rohmilch 210, 218
 – ab Hof Abgabe 216
 – mikrobiologische Kriterien 158
 Rohmelkanlage 33
 Roquefort 171
 Rotschmierkäse 170
 Rückspray 26, 33, 62
 Rückstände 189–190
- S**
 Saccharomyces cerevisiae 135, 170
 Saccharomyces 166
 Sahneherstellung 107
 Sahneprodukte 106
 Salmonella bongori 147
 Salmonella enterica 147
 Salmonellen 114
 Salmonellose 140, 147

- Salzbad, Käse 108, **169**
 Sammelstücke 25
 Saprophyten 110
 Sauermilchkäse 107
 Sauermilchprodukte 104, 165, 167
 Sauermolke 108
 Saugphase 17, 28–30
 Säuregerinnung 94
 Säurewecker 118, 165
 Schädlingsbefall 184
 Schafmilch 2
 Schimmelpilze **134**, 136, 167, 168, 176
 Schnittkäse 107, 174, 176
 Schwermetalle 190, 195
 Selen 101
 Separatoren 103, 105
 Serratia proteamaculans 132
 Serumalbumin 95, 207
 Serumproteine 83
 Shewanella putrefaciens 133, 168
 Side-by-side-Melkstand 34
 Silagefütterung 173
 Sorbinsäure 190
 Spätblähung 173, 175
 Sprühtrocknung 108, 164
 Spurenelemente 101
 Stabilisatoren 190
 Stapelreinigung 44
 Staphylococcus aureus 73, 114, 128, **140**, 168
 Staphylococcus chromogenes 128
 Staphylococcus cohnii 128
 Staphylococcus epidermidis 128
 Staphylococcus equorum 128
 Staphylococcus hyicus 128
 Staphylococcus intermedius 128
 Staphylococcus saprophyticus 128
 Staphylococcus vitulus 128
 Staphylococcus xylosus 128
 Staphylokokken 127
 – Enterotoxin-bildende 141
 – Koagulase-negative 58, **60**, 62, 72, 128, 141, 170
 Starterkulturen 116, 138, **165**, 169, 171
 STEC s. Escherichia coli, Shigatoxin-bildende,
 Sterilisation 43, 104, 164
 Sterole 87
 Stilton 171
 Stimulation 7, 15, 18, 20–21, 29, **39**
- Streptococcus agalactiae **57**, 73, 119, 145
 Streptococcus dysgalactiae 57
 Streptococcus thermophilus 105, 166, 176
 Streptococcus uberis 59
 Streptokokken 58, 119
 Strippen 23
 Stufenkontrolle 45
 Süßmolke 108
 Swing-over-Melkstand 35
- T**
 Tandemmelkstand 34
 TE s. Toxizitätsequivalent
 theoretical maximum daily intake 200
 Therapiewürdigkeit 67
 Thermisierung 157
 Thermo-Quark-Verfahren 106
 Tierarzneimittel 190, 197
 tight junctions 7, 9
 TMDI s. theoretical maximum daily intake
 Toxaphen 193
 Toxi-Infektion 139, 142
 Toxizitätsequivalente 194
 Topfen 105, 172
 Toxizitätsprüfung 199
 Transferrin 97
 Trichosporon beigelii 135
 Trichosporon pullulans 135
 Triglyceride 85–86
 Trockeninspektion 37
 Trockenmilchprodukte 108, 164
 Trockenperiode 59, 71
 Trockenstellen 71
 Trocknung 108, 164
 Tuberkulose 145
 Tupferprobe 45
- U**
 Ultrafiltration 105, 109
 Ultrahocherhitzung 104, 163, 164
 UHT s. Ultrahocherhitzung
 Umkehrosiose 109
 Umweltstreptokokken 59
- V**
 Vakuummeter 28
 Vakuumpumpe 27
 Vakuumschwankungen 25–26, 33, 61
 Vakuumtank 27
 Verdickungsmittel 190
 Verteilungschromatographie 201
- Vielkanalspektrometrie 202
 Viertelgemelksprobe 52
 Viren 149
 Vitamin A 204
 Vitamin B₁ 204
 Vitamin B₂ 204
 Vitamin B₁₂ 204
 Vitamin C 204
 Vitamin D 204
 Vitamin E 204
 Vitamine 12, 101, 204
 Vollhandmelken 23
 Vollmilch 103
 Vorgemelk 39
 Vorzugsmilch 46, 216
 VTEC s. Escherichia coli, Verotoxin-bildende
- W**
 Wachstumshormon 8
 Walzentrocknung 108, 164
 Wartezeit 197
 Wasseraktivität 115, 179
 Weichkäse 107, 176
 Weißbuch 208
 Weißfäule 129, 173
 Whiteside-Test 53
- X**
 Xanthinoxidase 98
- Y**
 Yarrowia lipolytica 135, 170
 Yersinia enterocolitica 113, 139, 149
- Z**
 Zellen, somatische 51
 Zellgehalt s. Zellzahl
 Zellzahl 42, 77, 172
 – Anlieferungsmilch 75
 – Bestimmung 53, 158
 – Färsen 72
 – Mastitis 47, **51**
 – Trockenstellen 71
 Ziegenmilch 2
 Zink 101
 Zirkulationsreinigung 44
 Zitzendesinfektion 40
 Zitzengummi 25, 64
 Zitzengummiinnenraum 24
 Zitzenkondition 37, 62
 Zusatzstoffe 190
 Zusatzstoffzulassungs-Verordnung (ZZuV) 190
 Zwischendesinfektion 40–41, 61
 Zytotoxine 147