

Sauberkeit ist die wichtigste Regel bei der Herstellung von Milchprodukten.

Werden Zeiten, Temperaturen oder Mengen nicht genau eingehalten, wird sich das Milchprodukt zwar in Aussehen und Geschmack verändern, aber es ist i. d. R. immer gut und genießbar.

Sollte die Herstellung eines Produktes nicht gelingen, kann es an mangelnder Hygiene liegen.

Vertrauen Sie auf Ihre Sinne – wenn ein Milchprodukt teilweise ungewöhnliche grüne, schwarze Farben o. ä. aufweist und / oder wenn es muffig oder eklig riecht, ist es höchstwahrscheinlich verdorben und sollte unbedingt weggeworfen werden.

Wenn es hingegen appetitlich aussieht und gut riecht ist es i. d. R. genießbar.

Achten Sie darauf, dass keine Kontamination mit Fremdkeimen stattfindet.

Waschen Sie sich gründlich die Hände.

Spülen Sie alles unmittelbar nach Gebrauch.

Trocknen Sie alles gut ab, bzw. lassen Sie es gut abtrocknen.

Alles trocken lagern.

Lab und CaCl₂ im Kühlschrank lagern.

Kultur im Gefrierschrank lagern. Kultur nur mit sauberen und trockenen Gegenständen (Messlöffel) aus dem Beutel entnehmen. Den Beutel sofort nach Gebrauch mit einem Tütenclip verschließen.