

Hans von Hundt

Milchprüfning Bayern e.v., München

## EDV IN DER GÜTEUNTERSUCHUNG DER ANLIEFERUNGSMILCH

Der Milchprüfning Bayern e.V. hat die Aufgabe, die von 170.000 bayerischen Milchlieferanten an die Molkereien angelieferte Milch gemäß der Verordnung über die Gütebezahlung der Anlieferungsmilch (Güteverordnung) vom 1.4.1977 auf ihren Fett- und Eiweißgehalt zu untersuchen sowie die Güteprüfungen durchzuführen. Die ermittelten Werte dienen den 239 Molkereien in Bayern als Grundlage für die Milchgeldabrechnung. Seit Januar 1979 wird im Milchpreis neben dem Fettgehalt und den Gütemerkmalen auch der Reineiweißgehalt berücksichtigt.

Monatlich werden ermittelt:

4mal Fettgehalt  
4mal Eiweißgehalt  
2mal bakteriologische Beschaffenheit  
2mal Hemmstofffreiheit.

Die im Entwurf vorliegende Bundesgüteverordnung wird zusätzlich die Untersuchung des Zellgehalts sowie einen Ersatz der Reduktaseprüfungen durch die Keimzahl- oder Pyruvatbestimmung erforderlich machen. Um die Milcherzeuger frühzeitig zu informieren, wird der Zellgehalt ab April, der Pyruvatgehalt ab November 1979 zusätzlich bekanntgegeben.

Zu erwähnen ist, daß die vom Landeskuratorium der Erzeugerringe für tierische Veredelung in Bayern e.V. gezogenen Milchleistungsproben ebenfalls vom Milchprüfning Bayern e.V. auf Fett- und Eiweißgehalt untersucht werden.

Die Fett-, Eiweiß-, Pyruvat- und Zellgehaltsuntersuchungen werden mit automatischen Untersuchungsgeräten in 12 Zentrallabors durchgeführt.

Im Einsatz stehen 37 Milko-Scan 300  
13 Fossomatic  
31 Auto-Analyzer II

Alle Untersuchungsgeräte sind mit OCRA-Druckern ausgestattet. Die Protokollstreifen werden arbeitstäglich mit Kurierfahrzeugen nach München gebracht und dort im Rechenzentrum des Bayer. Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten eingelesen. Dazu kommen noch Klarsichtbelege mit den Ergebnissen der Güteprüfungen, für welche keine Untersuchungsautomaten vorhanden sind (Hemmstoff-, Reduktase-, Reinheits- und Gärprobe).

Monatlich werden 2,3 Mio. Eingabesätze verarbeitet. Zum Monatsende werden von jedem Lieferanten aus den 4 Fett- und 4 Eiweißproben die Durchschnitte gebildet. Das Ergebnis der 4 Güteprüfungen wird zur Eingruppierung in 3 Güteklassen herangezogen.

Diese Ergebnisse werden den Molkereien auf Datenband mitgeteilt. Ergänzt mit der Milchmenge und dem Milchpreis ermöglichen sie die Milchgeldabrechnung. Die von uns ermittelten Untersuchungswerte werden den Milchlieferanten auf der Milchgeldabrechnung bekanntgegeben. Da einige Molkereien noch nicht über EDV abrechnen, haben wir eine eigene Lieferantenbenachrichtigung geschaffen.

Gegenwärtig wird zur direkten Meßwerterfassung und Kontrolle in jedem Zentrallabor ein Prozeßrechner IBM Serie/1 installiert. Nach Abschluß der Untersuchungstätigkeit im Labor werden die Ergebnisse über Standleitung an das Rechenzentrum im Bayer. Landwirtschaftsministerium übermittelt.

Die manuelle Eingabe der Lieferantennummern über Bildschirm soll künftig durch bereits im Milchsammelwagen kodierte Probenflaschen ersetzt werden. Für jeden Untersuchungsautomaten werden Auslestationen benötigt, um die auf der Flasche befindlichen Angaben (Lieferanten-Nr., Milchmenge, Datum und Uhrzeit der Probenahme, Temperatur, pH-Wert) zusammen mit dem Analyseergebnis in den Prozeßrechner zu bringen.

#### DISKUSSIONSBEITRAG

AVERDUNK: Wie hoch ist die Fehlerquote bei der Probenanalyse?

v. HUNDT: Hierüber ist wenig bekannt.