

Milch ist nicht gleich Milch



Milchsorten

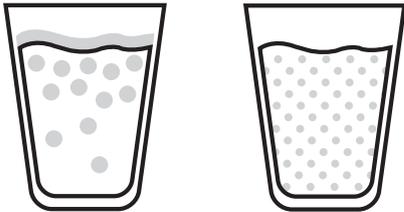
Milch ist weiss, das weiss jedes Kind. Doch Milch ist nicht gleich Milch. Je nach Milchsorte enthält Milch mehr oder weniger Fett.

Es gibt Vollmilch, Milch-Drink und Magermilch. Vollmilch enthält am meisten Fett, Milch-Drink etwas weniger und Magermilch am wenigsten. Durch den unterschiedlichen Fettgehalt schmecken die verschiedenen Milchsorten anders. Damit Milch haltbar wird, erhitzt man sie. Je nachdem, wie hoch die Milch erhitzt wird, spricht man von Pastmilch oder von UHT-Milch. Auch Pastmilch und UHT-Milch schmecken verschieden.

Aufgabe 1

Setze folgende Wörter in die Lücken ein:

UHT-Verfahren, Pasteurisation, Homogenisierung, Hochpasteurisation, Pastmilch, Hochpastmilch, UHT-Milch



Verarbeitung der Milch

Bei der _____ werden die Milchkügelchen mechanisch zerkleinert und gleichmässig in der Milch verteilt. Auf diese Weise wird verhindert, dass das Fett an die Oberfläche steigt und sich dort eine Rahmschicht bildet.

Haltbarmachung der Milch

Damit Milch haltbar wird, muss sie erhitzt werden.

Bei der _____ wird die Milch während 15 Sekunden auf 72 °C erhitzt. Die Milch ist nun keimarm. Sie muss im Kühlschrank aufbewahrt werden. Pasteurisierte Milch nennt man _____.

Bei der _____ wird die Milch für 4 Sekunden auf 85 bis 134 °C erhitzt. Sie wird _____ genannt und ist etwas länger haltbar als pasteurisierte Milch, weil durch die höhere Temperatur bei der Erhitzung mehr Keime abgetötet werden. Sie muss ebenfalls im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Bei der Ultrahoherhitzung (_____) wird die Milch während einiger Sekunden auf 135 bis 155 °C erhitzt. Sie ist nun fast keimfrei und kann ohne Kühlung ungeöffnet acht bis zwölf Wochen aufbewahrt werden. Ultrahoherhitzte Milch nennt man _____.



Hinweis

Vollmilch enthält mindestens 3,5% Milchfett
Milch-Drink (teilentrahmte Milch) enthält 2,7% Milchfett
Magermilch enthält maximal 0,5% Milchfett

Milch ist nicht gleich Milch

Aufgabe 2

Milch-Degustation: Betätige dich als Tester oder Testerin. Schau genau, rieche und trink in kleinen Schlucken. Notiere deine Eindrücke in der Tabelle.

Welche Milch schmeckt dir am besten? Markiere sie.

	PAST Vollmilch 	UHT Vollmilch 	PAST Magermilch 
Aussehen, Farbe			
Geruch			
Geschmack			



Tip

Vollmilch und Vollmilchprodukte sind nach Möglichkeit entrahmten Milchprodukten vorzuziehen, denn durch die Entrahmung gehen wertvolle Vitamine verloren.

Milch ist nicht gleich Milch

Aufgabe 1

Verarbeitung der Milch

Bei der **Homogenisierung** werden die Milchfettkügelchen mechanisch zerkleinert und gleichmässig in der Milch verteilt. Auf diese Weise wird verhindert, dass das Fett an die Oberfläche steigt und sich dort eine Rahmschicht bildet.

Haltbarmachung der Milch

Damit Milch haltbar wird, muss sie erhitzt werden.

Bei der **Pasteurisation** wird die Milch während 15 Sekunden auf 72 °C erhitzt. Die Milch ist nun keimarm. Sie muss im Kühlschrank aufbewahrt werden. Pasteurisierte Milch nennt man **Pastmilch**.

Bei der **Hochpasteurisation** wird die Milch für 4 Sekunden auf 85 bis 134 °C erhitzt. Sie wird **Hochpastmilch** genannt und ist etwas länger haltbar als pasteurisierte Milch, weil durch die höhere Temperatur bei der Erhitzung mehr Keime abgetötet werden. Sie muss ebenfalls im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Bei der Ultrahoherhitzung (**UHT-Verfahren**) wird die Milch während einiger Sekunden auf 135 bis 155 °C erhitzt. Sie ist nun fast keimfrei und kann ohne Kühlung ungeöffnet acht bis zwölf Wochen aufbewahrt werden. Ultrahoherhitzte Milch nennt man **UHT-Milch**.