



## Oberstufe/Hauswirtschaft

Name: \_\_\_\_\_

## Warenkunde Milchprodukte

### Aufgabe

Ordne die Produktbezeichnung und den Produktbeschrieb den Bildern auf dem zweiten Blatt zu. Ordne anschliessend die Herstellungsschritte zu.

### Produkte

Mascarpone, Quark, Ziger, Buttermilch, Molke, Jogurt, Butter, Rahm

### Produktebeschrieb

- 1 Fettanteil der Milch.
- 2 Feiner, weisslicher Frischkäse mit leicht milchsau-rem Geschmack. Mit steigendem Fettgehalt wird er immer cremiger.
- 3 Ein Streichfett, das ausschliesslich aus Milchfett (Rahm) hergestellt wird. Es ist ein gesundes Naturprodukt und ökologisch sinnvoll, denn im Gegensatz zu den meisten pflanzlichen Fetten wird es weder kompliziert und energieaufwändig produziert noch muss es weit transportiert werden.
- 4 Flüssigkeit, die nach der Gerinnung der Milch bei der Käseherstellung anfällt.
- 5 Flüssigkeit, die bei der Herstellung von Butter ent-steht. Sie ist ein erfrischendes, fett- und kalorienarmes Milchgetränk.
- 6 Fettarmes Erzeugnis, das aus der Molke/Sirte herge-stellt wird, die beim Käsen anfällt.
- 7 Cremiger Frischkäse (dreifache Rahmstufe), der durch das Zentrifugieren von Rahm hergestellt wird.
- 8 Durch ausgewählte Milchsäurebakterien verdickte Milch. Es ist ein Sauermilchprodukt.

### Herstellung

- A Der Milch werden Milchsäurebakterien (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*) beigefügt. Sie bauen den Milchzucker teilweise zu Milchsäure ab. Dadurch flockt das Milcheiweiss aus und es entsteht ein dickliches Milchprodukt.
- B Durch das mechanische Schlagen des Rahms tritt das Milchfett aus und schliesst sich zu Körnern zusammen. Zurück bleibt der wässrige Anteil.
- C Rahm wird auf 90 °C erhitzt und mit Säure (Zitronen-, Wein- oder Essigsäure) zum Gerinnen gebracht.
- D Die vom Käsen zurückbleibende Sirte/Molke wird zunächst in der Zentrifuge entrahmt. Die Magersirte wird anschliessend erhitzt und angesäuert. Sie gerinnt. Das geronnene Milcheiweiss wird abgeschöpft, das Restwasser gut ausgepresst und die Masse zu Ballen oder Blöcken geformt.
- E Bei der Herstellung von Labkäse (z.B. Hartkäse, Halbhartkäse) wird die Milch mit Labenzym versetzt und so das Kasein ausgefällt. Zurück bleibt die Flüssigkeit.
- F Durch das mechanische Schlagen des Rahms tritt das Milchfett aus und schliesst sich zu Körnern zusammen. Die Körner werden mehrmals gewaschen, dann verknetet und vom Restwasser befreit.
- G In der Molkerei werden in der Zentrifuge die schweren Milchkomponenten (Eiweiss, Milchzucker, Wasser) von den leichteren (Milchfett) getrennt. Weil das frische Milchfett nicht lange haltbar ist, wird es anschliessend pasteurisiert.
- H Pasteurisierte Magermilch wird durch Milchsäurebakterien und wenig Lab zur Gerinnung gebracht. Der Bruch (das ausgefällte Eiweiss) wird durch Zentri-fugieren von der Molke getrennt.



## Oberstufe/Hauswirtschaft

Name: \_\_\_\_\_

## Warenkunde Milchprodukte

Beispiel



Produkt **Quark**



Produkt



Produkt



Produkt



Produkt



Produkt



Produkt



Produkt





# Lösung

## Warenkunde Milchprodukte

---



Produkt **Quark**

2 H

Produkt **Buttermilch**

5 B



Produkt **Jogurt**

8 A



Produkt **Molke**

4 E



Produkt **Ziger**

6 D



Produkt **Butter**

3 F



Produkt **Mascarpone**

7 C



Produkt **Rahm**

1 G