

# Roh- und Zusatzstoffkunde

## Milch

Janina Oppliger

Lernziele:

- | Milch und Milchprodukte (mit Fettgehalt in %)
- | Bestandteile standardisierter Vollmilch in %
- | Erzielbare Veränderungen mit: Pasteurisieren, Sterilisieren, Standardisieren, ESL, UHT und Homogenisieren
- | Produktion von Milchnebenprodukten: Rahm, Magermilch, Joghurt, Milchpulver, Butter und Käse
- | LM mit Milchprodukten

Fettgehalt:

- | Milch 2,5-6%
  - | Doppelrahm 45%
  - | Rahm, Vollrahm, Schlagrahm 35%
  - | Halbrahm, Saucenrahm 25%
  - | Kaffeerahm 15%
  - | Butter 82%
- Bestandteile standardisierte Vollmilch:**
- | Wasser 87.2%
  - | Milchfett 3.9%
  - | Milchezucker 4.9%
  - | Proteine 3.2%
  - | Mineralsstoffe/ Vitamine/ Enzyme 0.8%

Erzielbare Veränderungen der

Rohmilch:

- Sporenbildner, 84 Tage haltbar
- Homogenisieren: stabilisieren der Emulsion Milch
- Pasteurisation: geringere Enzymaktivität, 8 Tage haltbar
- Sterilisation: unter normalen Lagerbedingungen weder mikrobieller noch enzymatischer Verderb
- Standardisieren: ausgleichen des natürlich Schaankeenden Fettgehaltes
- ESL: Haltbarkeit auf 12-21 Tage
- UHT: abtöten der MO's und der

www.minibooks.ch

-9-

-5-

-7-

-4-

-3-

-2-