Mmh … Milch!

Wenige Nahrungsmittel verarbeitet der Mensch so kreativ wie sie. Wir zeigen die verschiedenen Wege vom Euter in die Tüte

Wichtige Begriffe

Zentrifugieren: Eine »Milchschleuder« trennt Milchfett und Magermilch.

Homogenisieren: Gleichmäßiges Zerkleinern der Fetttröpfchen macht die Milch leichter verdaulich.

Fermentieren: Gerinnen der Milch mit Lab oder Milchsäurebakterien, die mittlere Temperaturen zwischen 25 und 42 Grad Celsius bevorzugen (mesophile) oder solchen, die bei über 42 Grad wachsen (thermophile).

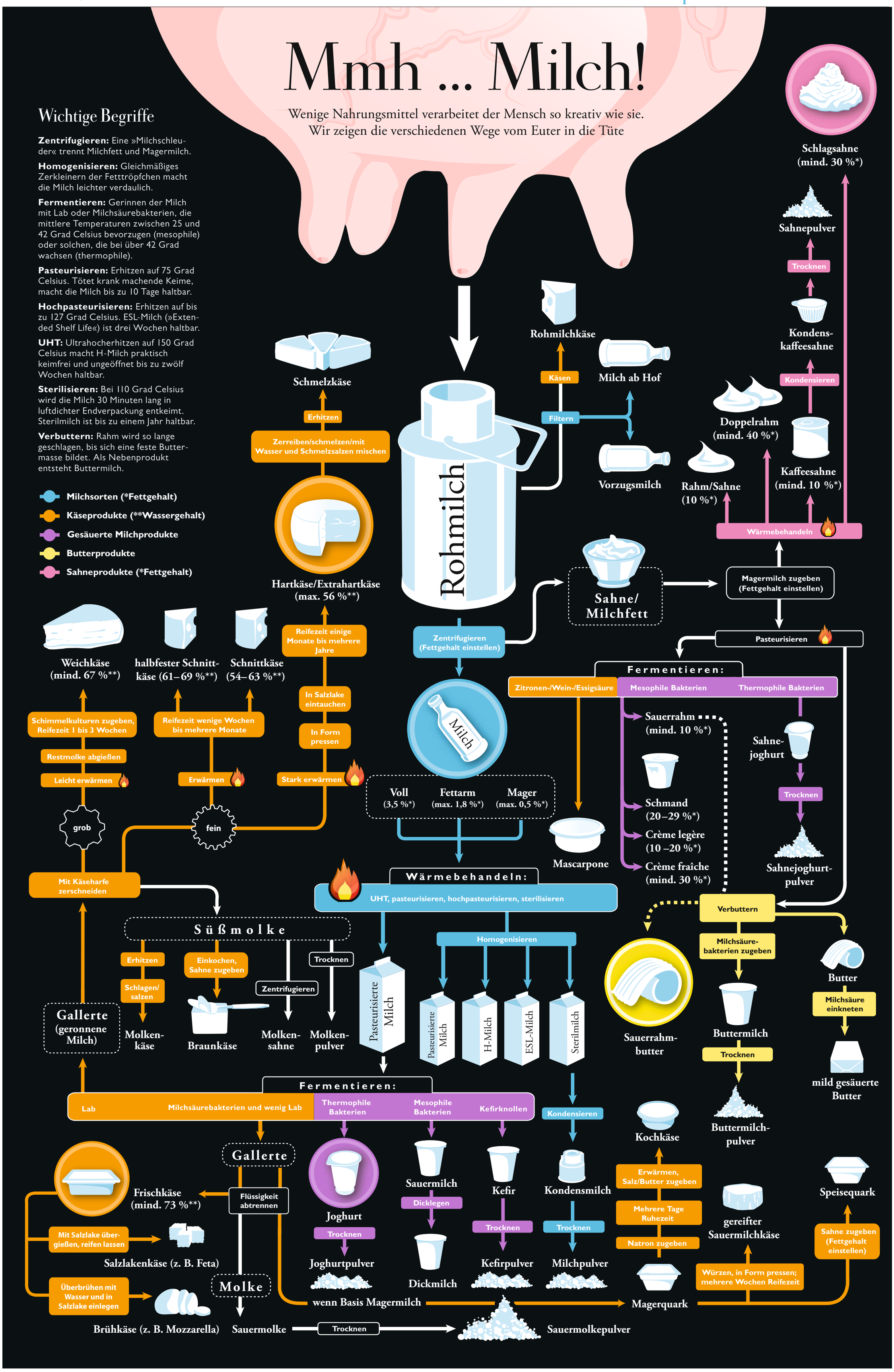
Pasteurisieren: Erhitzen auf 75 Grad Celsius. Tötet krank machende Keime, macht die Milch bis zu 10 Tage haltbar.

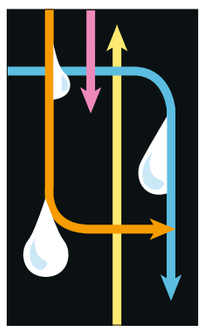
Hochpasteurisieren: Erhitzen auf bis zu 127 Grad Celsius. ESL-Milch (»Extended Shelf Life«) ist drei Wochen haltbar.

UHT: Ultrahocherhitzen auf 150 Grad Celsius macht H-Milch praktisch keimfrei und ungeöffnet bis zu zwölf Wochen haltbar.

Sterilisieren: Bei 110 Grad Celsius wird die Milch 30 Minuten lang in luftdichter Endverpackung entkeimt. Sterilmilch ist bis zu einem Jahr haltbar.

Verbuttern: Rahm wird so lange geschlagen, bis sich eine feste Buttermasse bildet. Als Nebenprodukt entsteht Buttermilch.





N° 194

Die Themen der letzten Grafiken:

193 Oscars

192 Affären

191 Todesursachen

Weitere Grafiken im Internet:

www.zeit.de/grafik

Illustration: Anne Gerdes

Recherche: Adrian Meyer

Quellen: Milcherzeugnisverordnung, Käseverordnung; Milchindustrie-Verband e. V.; Verband Schweizer Milchproduzenten; Wikipedia