

Milch und Milchprodukte als Lebensmittel

Bekannte Milchprodukte

- Rohmilch
- Kondensmilch
- fettarme Milch
- Vollmilch
- H-Milch

Extrahierte/fermentierte Milchprodukte:

- Butter
- Quark
- Sahne
- Joghurt
- Käse
- Molke



Milchprodukte bei appetito

Einige Beispiele: Quarkgerichte, Milch- und sahnehaltige Soßen, mit Käse überbackene Gerichte...

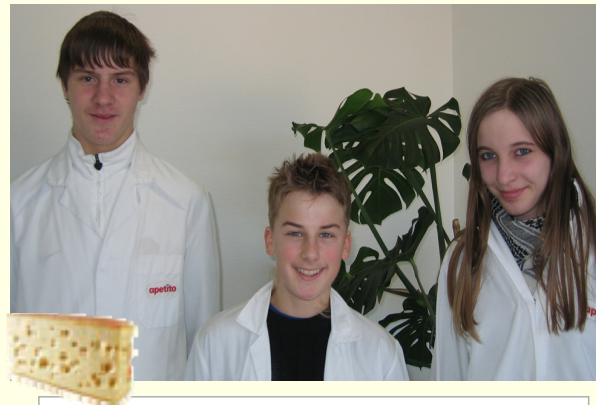
Fettbestimmung von Milch

Methode: Fettbestimmung

Geräte: Extraktionskolben mit Kühler u. Gestell, Bechergläser, Vakuum-Ablufttrockenschrank, Trichter, Waage, Wasserkocher, Heizblock

Durchführung: Säureaufschluss --> durchsichtige Lösung, Extraktion (Fettextraktionsgerät) Abdestillierung und Berechnung (anhand einer Formel)

Ergebnis: Der Fettanteil in Milch beträgt durchschnittlich 1-35g/ 100g (je nach Milchart).



**Bernd
Düker**

**Klasse 9c
Städt.
Realschule
Ochtrup**

**Christian
Schnieders**

**Klasse 9c
Fürstenberg
Realschule
Rheine**

**Katharina
Härtel**

**Klasse 9b
Fürstenberg
Realschule
Rheine**

Gute Gründe für Milchprodukte

1. Aus Milch- und Milchprodukten kann man leckere Menüs zaubern!
2. Enthält wertvolle Eiweißstoffe mit einem hohen Anteil an essentiellen Aminosäuren.
3. Besitzt einen großen Anteil an Calcium, der den Knochenaufbau fördert
4. Enthält die wichtigen fettlöslichen Vitamine A, D, E, K und die wasserlöslichen Vitamine B1, B2, B6, B12 und C.
5. Vitamine in Milchprodukten:
 - + Bauen die Sehpurpur in der Netzhaut auf
 - + Fördern die Bildung roter Blutkörperchen
 - + Sind wichtig für Muskeln
 - + Fördern den Energiestoffwechsel



Mikrobiologische Untersuchung von Milch:

Methode: Darmbakterien, Staphylococcen, Coliforme Keime

Geräte: Gasbrenner, Pipette, Messer, Dilumat, Platten, LMX/ VL (Nährbouillon für Escherichia Coli/ Verdünnungslösung für Verdünnungsreihen), Rührchen, Brutschrank

Durchführung: Milch mit VL verdünnen, in LMX geben, auf 3 Platten auftragen, Brutschrank

Ergebnis: Darmbakterien: <100KBE/g, Escherichia coli: <10¹, Staphylococcen:<100KBE/g, positive Staphylococcen: <100 KBE/g

Ernährungswissenschaftler empfehlen täglich Milchprodukte zu sich zu nehmen.

Der appetito Beitrag zu der gesunden Ernährung:

- vielfältiges Angebot mit vielen Milchprodukten
- Qualitätskontrollen garantieren einen sicheren Genuss