

6BG	Klasse 10	LPE 11	Fach ESG
-----	-----------	--------	----------

M7: Milchaufbereitung

Arbeitsauftrag:

Ergänze mit Hilfe des Fachbuches und des Internets die einzelnen Arbeitsabläufe zur Aufbereitung der Milch.

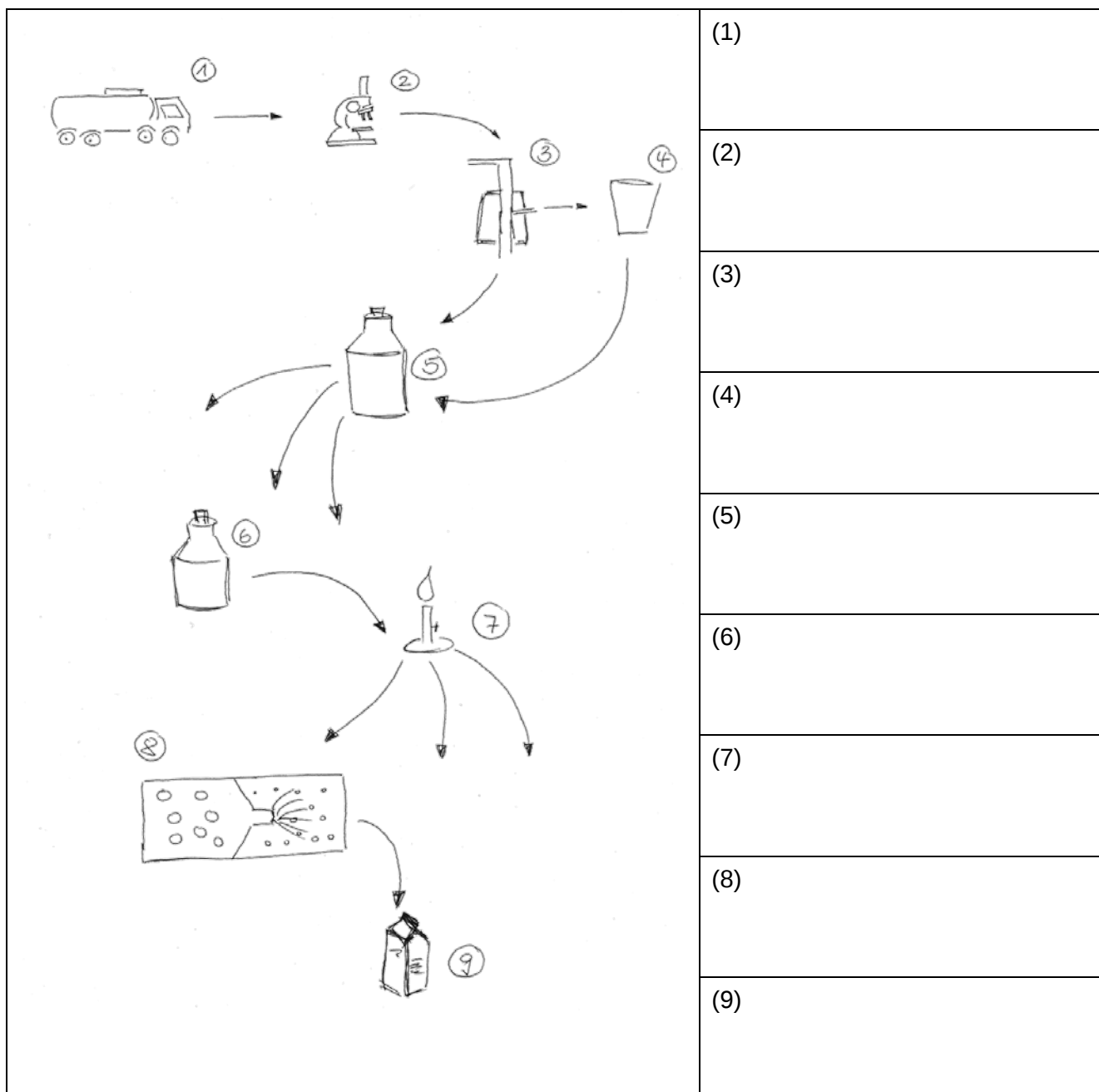


Bild: Schematische Darstellung der Milchaufbereitung. Quelle: Zeichnungen von S. Kempf

6BG	Klasse 10	LPE 11	Fach ESG
------------	------------------	---------------	-----------------

Lösung M7: Milchaufbereitung

- (1) Anlieferung der Rohmilch
- (2) Mikrobiologische Prüfung der Milch auf Keime und andere Verunreinigungen
- (3) Separieren des Milchfettes von der Milch
- (4) Rahm (Sahne)
- (5) Magermilch wird entsprechend zurückgefettet.
- (6) Es entstehen die Milchsorten mit den aus dem Handel bekannten Fettgehalten
(3,8 %, 3,5 %, 1,5 %, usw.).
- (7) Wärmebehandlung der Milch zur Haltbarmachung
- (8) Homogenisieren, d. h. die Milch wird durch sehr feine Düsen gepresst und die Fetttröpfchen dadurch zerkleinert.
- (9) Verpacken der Milch für den Handel