



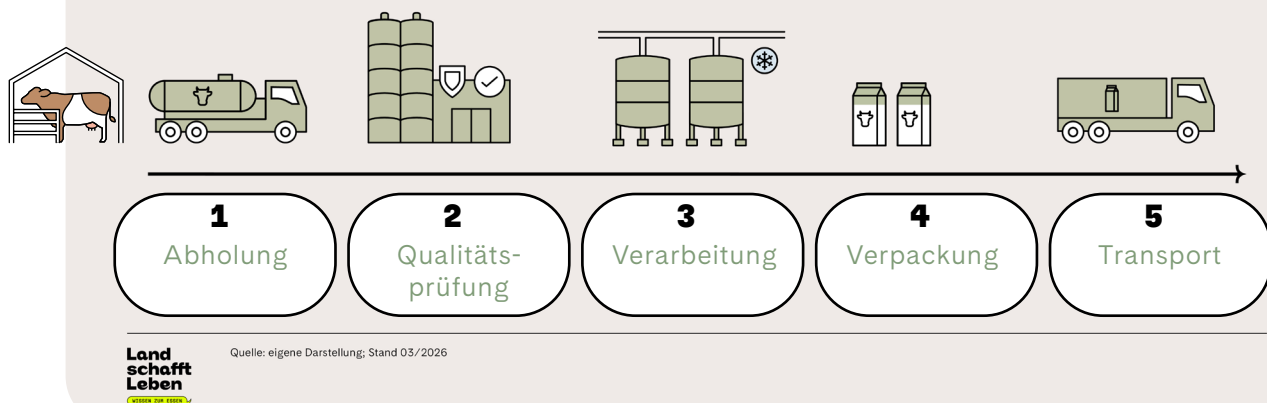
VERARBEITUNG

1. ORDNE ZU

Sieh dir dazu das Video „MILCH (5/6) – Sammeln, Verarbeiten und Verpacken“ an <https://youtu.be/YwGh86EcWeE> und ordne die Begriffe neben der Grafik richtig zu.



SO WIRD MILCH VERARBEITET



2. NUMMERIERE

In der Molkerei erfolgen verschiedene Verarbeitungsschritte. Finde die richtigen Satzpaare.

- | | |
|--|---|
| 1 Beim Pasteurisieren wird die Milch | 3 im mittleren Kühlschrankfach bei 5–7 °C aufbewahrt werden. So sind sie am längsten haltbar. |
| 2 Beim Homogenisieren werden | 4 unabhängig von der Herstellungsart innerhalb von 3–5 Tagen aufbrauchen, damit die Milch nicht verdirbt. |
| 3 Milch und Milchprodukte sollten möglichst | 5 der Rahm und die Magermilch getrennt werden. Danach wird die Vollmilch auf 3,6 % Fett eingestellt. Der überschüssige Rahm wird extra verarbeitet, z. B. zu Schlagrahm (Obers). |
| 4 Nach dem Öffnen der Milchpackung sollte man sie | 2 die Fettkügelchen der Milch zerkleinert. So können sie sich besser in der Milch verteilen. Ein „Aufrahmen“ der Milch wird somit verhindert. Das Fett setzt sich nicht mehr an der Oberfläche ab. |
| 5 Standardisieren bedeutet, dass | 1 für ca. 15 Sekunden auf etwa 72–75 °C erhitzt. Das tötet mögliche Keime ab und macht die Milch länger haltbar. |