



# DIE MILCH Verarbeitung

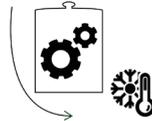
Name/Datum \_\_\_\_\_

## 1 ORDNE ZU:



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

## VON DER KUH IN DIE MILCHPACKUNG: SO WIRD MILCH VERARBEITET



1

2

3

4

5

## 2 NUMMERIERE:

In der Molkerei erfolgen verschiedene Verarbeitungsschritte. Versuche die richtigen Satzpaare zu finden. Nummeriere die passenden Antworten:

①	Beim Pasteurisieren wird die Milch		in der Külschranktüre bei ca. 3 °C bis 6 °C aufbewahrt werden. So sind sie am längsten haltbar.
②	Beim Homogenisieren werden		innerhalb von ca. 3 Tagen aufbrauchen, damit sie nicht verdirbt.
③	Milch und Milchprodukte sollten möglichst		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		die Fettkügelchen der Milch zerkleinert. So können sie sich besser in der Milch verteilen. Ein „Aufrahmen“ der Milch wird somit verhindert. Das heißt, dass sich das Fett an der Oberfläche nicht mehr absetzt.
⑤	Standardisieren bedeutet, dass		für ca. 20 Sekunden auf etwas 74 °C erhitzt. Das tötet mögliche Keime ab und macht die Milch länger haltbar.

