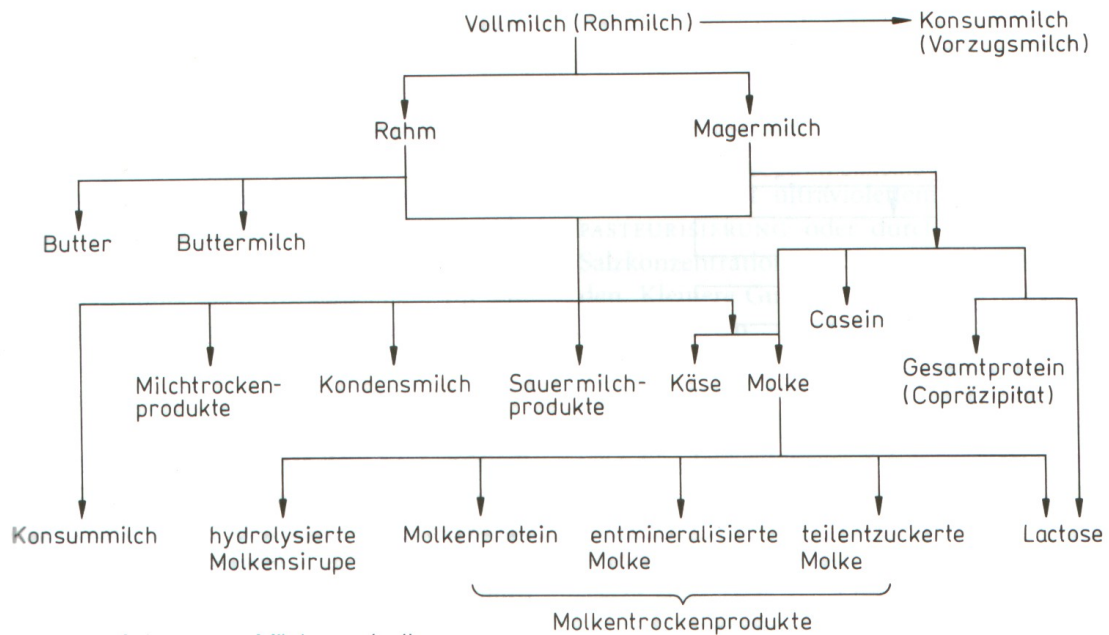
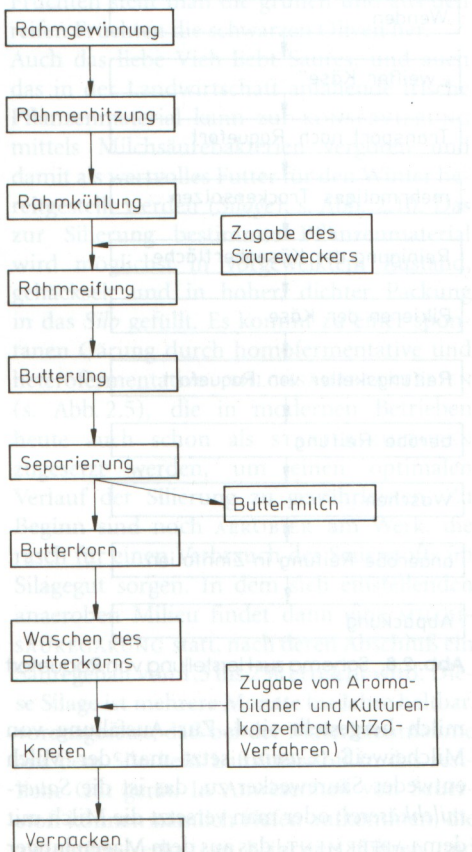


Herstellung von Milchprodukten



Herstellung von Butter

Dazu wird die Milch pasteurisiert und anschließend der Rahm abgetrennt. Der Rahm wird mit einem Säurewecker versetzt, d.h. eine Bakterienmischkultur ausgewählter Milchsäurebakterien. Danach findet eine Reifung statt. Die Bakterien bilden nicht nur die Säuren sondern koagulieren den Rahm und bilden Acetoin, das durch Oxidation zu „Butteraroma“ (Diacetyl) wird. Als Nebenprodukt fällt nach diesem Prozess Buttermilch an, sie ist reich an Mineralstoffen und sehr fettarm.



Käseherstellung

Bei der Käseherstellung gibt man zur Milch (Vollmilch oder Magermilch) das Enzym Lab (auch Rennin genannt) hinzu, sowie einige Milchsäurebakterien. Dadurch fällt das Milcheiweiß (Casein) aus. Der entstandene Brei wird Bruch genannt. Die flüssige Molke kann, nach einiger Zeit abgelassen werden und der Bruch wird in Formen gefüllt. Durch die Hauptreifung wird der Milchzucker vergärt, sowie Fette und Eiweiße abgebaut. Es entstehen die typischen Aromen. Findet zusätzlich eine Propionsäuregärung statt, so entsteht auch CO_2 und verursacht die Löcher im Käse.

Die unterschiedlichen Käsesorten unterscheiden sich durch die Verwendung von Milch mit unterschiedlichen Fettgehalten, unterschiedlichen Starterkulturen und Behandlung mit Pilzkulturen sowie Pflege.

Als Frischkäse bezeichnet man ungeriffte Milchprodukte, die nur durch das Dicklegen mit Lab entstehen z.B. Hüttenkäse und Quark.

Herstellung von Roquefort:

