

Milch als Quelle von Nährstoffen

Fettgehalt:

In der Molkerei wird die angelieferte Rohmilch mit einer Zentrifuge in Magermilch und Rahm getrennt. Bei der anschließenden „Standardisierung“ kann der Fettgehalt durch das Zusammenführen von Magermilch und Sahne exakt eingestellt werden. Im Allgemeinen werden folgende Fettgehaltstufen unterschieden:

- Standardisierte Vollmilch mit einem Fettgehalt von 3,5 %,
- Nicht standardisierte Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt, jedoch nicht unter 3,5 %,
- Fettarme Milch (= teilentrahmte Milch) mit einem Fettgehalt zwischen 1,5 und 1,8 %,
- Magermilch (= entrahmte Milch) mit einem Fettgehalt von höchstens 0,5 %.

Eiweißgehalt:

Milch enthält 3,1 bis 3,7 % Eiweiß, wobei 80 % Kasein und 20 % davon Milcheiweiß sind.

Mineralstoffe und Vitamine:

Milch ist mit durchschnittlich 120 mg/100 g ein Kalziumlieferant. Darüber sind die Vitamine A, D, E, K, B1, B2, B6, Pantothensäure (Vitamin B5) sowie Nicotinamid (Vitamin B3) in Milch enthalten.

Was bedeutet homogenisiert?

Bleibt unbehandelte Milch eine Weile stehen, bildet sich an der Oberfläche eine Rahmschicht. Um das zu vermeiden, wird Milch homogenisiert. Das heißt, die Milch wird mit Druck durch haarfeine Düsen gepresst. Dadurch werden die Fettkügelchen in ganz feine Tröpfchen geteilt. Sie sind so klein, dass sie nicht mehr an die Oberfläche steigen.



Impressum

Herausgeber: Landesamt für Landwirtschaft,
Lebensmittelsicherheit und Fischerei
Mecklenburg-Vorpommern

Telefon: 0385 588 61 000

E-Mail: poststelle@lallf.mvnet.de

Homepage: www.lallf.de

Fotos: LALLF
© Rena Marijn - fotolia.com
© AnneMS - shutterstock
pixabay

Druck: Landesamt für innere Verwaltung MV

Stand: 2023



**Rohmilch
Frischmilch
Haltbare Milch**



Mecklenburg-Vorpommern

Landesamt für Landwirtschaft,
Lebensmittelsicherheit und
Fischerei

