

Basiswissen Milchverarbeitung

Grundlagen der Milchverarbeitung 9

Chemische Voraussetzungen 9

Mikrobiologische Voraussetzungen 13

Das Eiweiß der Milch 26

Hilfsstoffe für die Milchverarbeitung 34

Einteilung der Käse 43

Schafmilch

Die Verarbeitung von Schafmilch 47

Sauermilchprodukte 47

Frischkäse 56

Weichkäse 71

Schimmelkäse 78

Schnittkäse 87

Käsereifung 94

Molkeverwertung 103

Butter 106

Ziegenmilch

Verarbeitung von Ziegenmilch 112

Unterschiede von Schaf- und Ziegenmilch 112

Hinweise zur Verarbeitung 112

Produktionsschemata 113

Französische Ziegenkäse 119

Kuhmilch

Verarbeitung von Kuhmilch 121

Cottage-Cheese 121

Sauermilchkäse 124

Service

Einstellen des Fettgehaltes 131

Berechnung über Fetteinheiten 129

Berechnung über das Mischungskreuz 130

Rechtliches 134

Bezugsquellen 134

Literatur 138

Sachregister 139