

# 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

Friskkäse 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