

SCHOOL-SCOUT.DE



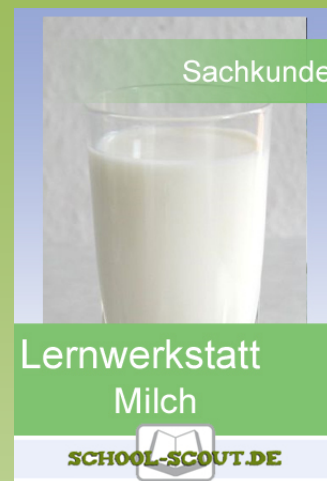
Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Lernwerkstatt: Milch

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de

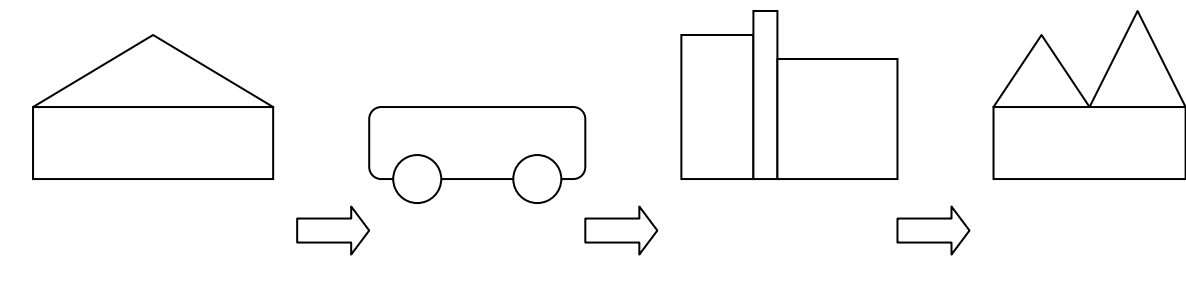


Die Rohmilch wird zu Molkereien transportiert und dort gesiebt. Danach wird sie durch ständiges Drehen von Schmutzpartikeln gereinigt. Die Magermilch wird dabei vom Rahm getrennt. Man nennt diesen Vorgang Separieren oder Zentrifugieren.

Aus Rahm wird Butter und Sahne hergestellt, während die Magermilch weiter verarbeitet wird. Um mögliche Krankheitserreger in der Milch zu beseitigen, wird die Milch erhitzt. Das Erhitzen sorgt auch für die längere Haltbarkeit von Milch. Frischmilch wird innerhalb von ein paar Sekunden stark erhitzt (ca. 75° C). Dadurch ist sie 8-10 Tage haltbar. Die so genannte H-Milch wird auf 135° C erhitzt und ist ungeöffnet 6 Wochen haltbar. Den Vorgang des Erhitzens nennt man Pasteurisieren.

Die Milch wird dann in Glasflaschen oder beschichteten Kartons abgefüllt und in die Supermärkte ausgeliefert.

Die Bilder sollen den Weg der Milch darstellen. Kannst du die Orte benennen?



Die Bauern in Deutschland bekommen zurzeit für jeden Liter Milch ungefähr 25 Cent. Sie möchten einen einheitlichen und höheren Preis für die Milch bekommen. Dazu fordern die Bauern 43 Cent pro Liter. Da sich Bauern, Molkereien und Supermärkte nicht einigen können, haben die Bauern Ende Mai 2008 zum Streik aufgerufen. D.h., sie haben ihre Milch nicht mehr an die Molkereien weitergegeben und abholen lassen.

SCHOOL-SCOUT.DE



Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Lernwerkstatt: Milch

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de

