

Milch



S M P • P S L

Grasland Schweiz

Klima, Vegetation und Lage bestimmen die landwirtschaftliche Nutzung des Bodens. In der Schweiz wächst auf rund 80% des Kulturlandes und auf den Alpweiden Gras, welches nur durch die Haltung von Kühen und Rindern zu bewirtschaften ist. Die Milch- und Fleischproduktion sind deshalb die wichtigsten Betriebszweige der Schweizer Landwirtschaft.

Indem Kühe und Rinder auf den Wiesen und Weiden grasen, pflegen und schützen sie den Boden. Ohne diese Bewirtschaftung würde er verganden (= verwildern) und der wertvollen Erholungs- und Kulturlandschaft Schaden zufügen.

Milch



Milch ist gesund

Kalzium macht Knochen stark

Milch steht seit jeher für eine gesunde Ernährung und trägt durch ihre natürlichen Eigenschaften zum täglichen Wohlbefinden bei. Sie enthält eine Vielfalt von Nährstoffen, die in ihrer Qualität von keinem anderen Nahrungsmittel übertroffen werden. Besonders hervorzuheben sind das wertvolle Milcheiweiß, das leicht verdauliche Milchfett, die Vitamine A, B2 und B12 sowie der Mineralstoff Kalzium.

Wer ohne Milch und Milchprodukte durchs Leben geht, hat nachweislich Mühe, seinen Bedarf an Kalzium zu decken. Kalzium ist ein wichtiger Bestandteil der Knochenmasse und der Zähne. Täglich drei Portionen Milch und Milchprodukte decken zwei Drittel des Kalziumbedarfes ab und liefern einen wesentlichen Beitrag an die Versorgung mit vielen anderen wertvollen Inhaltsstoffen.

Das steckt in einem Deziliter Milch*

Energie: 280 kJ/68 kcal		
3,2 g	Milcheiweiß	Makronährstoffe
4,9 g	Milchzucker	
3,9 g	Milchfett	
800 mg	Vitamine und Mineralstoffe, davon 120 mg Kalzium	Mikronährstoffe
87,2 g	Wasser	Transport- und Lösungsmittel

*Inhaltsstoffe von Vollmilch mit unverändertem Fettgehalt





In beinahe jedem Schweizer Haushalt werden täglich Milch und Milchprodukte konsumiert. Damit diese konsumbereit und schön verpackt auf den Tisch kommen, sind jedes Jahr Zehntausende von Bauernbetrieben mit ihren Kühen, Hunderte von Käsereien und Molkereien mit der Produktion und Verarbeitung von rund 3 Millionen Tonnen Milch beschäftigt. Die qualitativ hochwertigen Produkte werden über ein breites Vertriebsnetz in den Handel gebracht und für die Konsumenten bereit gestellt.

Für Schweizer Milchproduzenten, Milchverarbeiter und den Käsehandel bestehen strenge Vorschriften über die Qualitätssicherung und die Qualitätskontrolle. Diese gewährleisten, dass einheimische Milch ein hochwertiges, einwandfrei produziertes, sicheres und gesundes Nahrungsmittel ist.

Grösstmögliche Sicherheit

Das Herkunftszeichen SUISSE GARANTIE ist eine Marke der Schweizer Landwirtschaft. Sie steht für Lebensmittel, die in der Schweiz hergestellt und verarbeitet sind, ohne Hilfe der Gentechnik produziert werden, von umwelt-schonend arbeitenden Betrieben stammen und streng kontrolliert werden. Achten Sie beim Einkauf darauf – damit Sie wissen, was Sie essen.

Milch



Convenience und Hygiene

Vitamin- und Mineralstoffverluste

Damit das Produkt Milch den unterschiedlichen Ansprüchen an Verfügbarkeit, Haltbarkeit und Handlichkeit gerecht wird, unterzieht man sie verschiedenen Verarbeitungsverfahren.

■ **Pasteurisation.** Rohe Milch wird während 15 Sekunden auf mindestens 72 °C erwärmt und sofort wieder abgekühlt. Sie ist dadurch keimarm und trinkfertig. Pasteurisierte Milch muss im Kühlschrank aufbewahrt werden.

■ **Hochpasteurisation.** Die Hochpasteurisation ist ein erweitertes Verfahren der Pasteurisation. Die Milch wird bei Temperaturen zwischen 85 und 134 °C keimfrei und damit haltbar gemacht. Hochpasteurisierte Milch ist länger haltbar als Pastmilch, jedoch nicht so lange wie UHT-Milch. Sie muss ebenfalls gekühlt aufbewahrt werden.

■ **UHT-Verfahren.** UHT heisst Ultra-Hoch-Temperatur. Bei diesem Verfahren wird die Milch für einige Sekunden auf 135–155 °C erhitzt und schnell wieder abgekühlt. UHT-Milch ist keimfrei und kann ungeöffnet während 8–12 Wochen ohne Kühlung aufbewahrt werden. Geöffnete Milchpackungen gehören in den Kühlschrank.

■ **Homogenisierung.** Das als Kügelchen vorliegende Milchfett wird mechanisch zerkleinert und so fein in der Milch verteilt, dass es sich nicht mehr an der Oberfläche sammeln (= aufräumen) kann. Die Homogenisierung erfolgt zusammen mit der Pasteurisation oder der Ultrahocherhitzung (UHT).

Pasteurisation und UHT-Verfahren beeinflussen den Vitamin-gehalt der Milch nur geringfügig. Die fettlöslichen Vitamine A und D sowie die Vitamine B2 und B12, deren Hauptquelle die Milch ist, bleiben weitgehend erhalten. Da die fettlöslichen Vitamine A und D ans Milchfett gebunden sind, reduziert sich ihr Gehalt teilweise oder ganz in den fettreduzierten Milchsorten. Die Verarbeitungsverfahren haben keinen Einfluss auf den Mineralstoffgehalt der Milch.

Milch

Das heutige Milchangebot orientiert sich an den ganz unterschiedlichen Bedürfnissen der Verbraucher wie hohe Convenience, lange Haltbarkeit, Packungsgrößen oder bestimmte Nährstoffbedürfnisse.

Die Unterscheidung der Milchsorten erfolgt

■ nach dem Fettgehalt: Milch mit unverändertem Fettgehalt, standardisierte Milchsorten mit unterschiedlichem Fettgehalt und Magermilch.

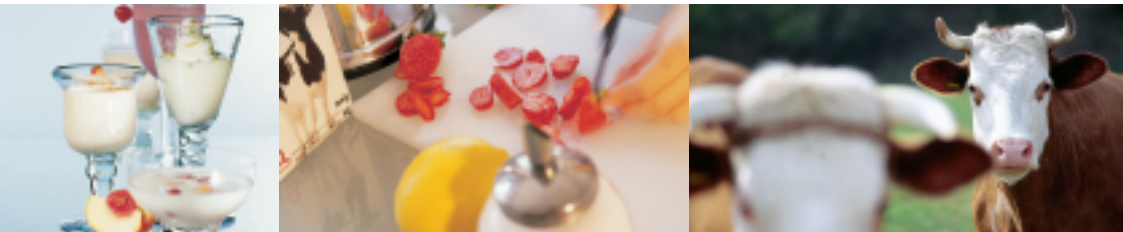
■ und nach der Behandlungsart der Milch: Rohmilch, pasteurisierte Milch, ultrahocherhitzte Milch (UHT).

Milch mit unverändertem Fettgehalt kommt als Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt von rund 3,9 g/100 g in den Handel. Wird sie als Rohmilch gekauft, muss sie vor dem Trinken auf mindestens 72 °C erwärmt werden.

Standardisierte Milch enthält einen genau festgelegten Milchfettgehalt. Der Handel bietet verschiedene Milchsorten an: die standardisierte Vollmilch mit 3,6 g/100 g Fettgehalt oder die Drink-Milch mit 2,8 g/100 g Fettgehalt oder die mit Kalzium bzw. Vitaminen angereicherte Milch mit 1,8 g/100 g Fettgehalt.

Magermilch darf höchstens 0,5 g Fett pro 100 g Milch enthalten. Die durch die Entrahmung entzogenen fettlöslichen Vitamine werden der Magermilch meistens wieder zugesetzt.

Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum



Milchmischgetränke. Basisprodukte für Milchmischgetränke können Milch, Buttermilch, Molke, Milchserum, Jogurt oder Sauermilch sein. Sie werden mit Fruchtkonzentraten, Fruchtsaft, geschmacksgebenden Zutaten wie Schokolade oder Vanille-Extrakt, Aromen sowie Zucker oder Süsstoff aromatisiert. Je nach Produkt kommen noch Vitamine und/oder Mineralstoffe, Spurenelemente und Nahrungsfasern dazu. Milchmischgetränke auf der Basis von Jogurt oder Sauermilch können auch probiotische Milchsäurebakterien und Nahrungsfasern, wie z. B. Inulin, enthalten.

Hersteller und Vertreiber von Milch und Milchprodukten sind heute verpflichtet, auf der Verpackung das Mindesthaltbarkeits- bzw. das Verbrauchsdatum anzugeben.

Das **Mindesthaltbarkeitsdatum** gibt darüber Auskunft, wie lange das Produkt bei korrekter Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften behält («mindestens haltbar bis...»).

Bei leicht verderblichen Lebensmitteln wie Pastmilch ist das **Verbrauchsdatum** angegeben («verbrauchen bis...»). Bei anderen Lebensmitteln (z. B. UHT-Milch) steht das Mindesthaltbarkeitsdatum.

S M P · P S L

*Schweizer Milchproduzenten
Producteurs Suisses de Lait
Produttori Svizzeri di Latte*

Public Relations

Weststrasse 10

Postfach

CH-3000 Bern 6

Telefon 031 359 57 28

Telefax 031 359 58 55

pr@swissmilk.ch

www.swissmilk.ch



Mehr Produkte-Informationen finden Sie unter
www.swissmilk.ch/produkteinfos

