



Presseinformation

Vater der Pasteurisierung feiert 200. Geburtstag

Die Molkerei Berchtesgadener Land setzt als eine der wenigen noch auf traditionell hergestellte Frischmilch

x x x x x

Piding, 27.12.2022: Heute vor 200 Jahren wurde Louis Pasteur geboren. Das nach ihm benannte Verfahren der Erhitzung von Frischmilch, die Pasteurisation, ist heute europaweit die Basis bei der Verarbeitung von Milch in den Molkereien. Die Kurzzeiterhitzung ist dabei das ursprüngliche und gleichzeitig schonendste, zugelassene Erhitzungsverfahren für Frischmilch. Die Molkerei Berchtesgadener Land wendet als eine der wenigen in Deutschland dieses besonders sanfte Verfahren für Frischmilch an. „Wir setzen auf dieses Schonverfahren, damit unsere Premium-Milch in der Mehrwegflasche garantiert ihren natürlichen Milchgeschmack behält“, so Paul Althammer, stellv. Produktionsleiter und verantwortlich für die erst kürzlich neu in Betrieb genommene Abfüllanlage für Mehrwegflaschen.

Pasteurisation – das Grundverfahren der modernen Milchverarbeitung

Unter der Pasteurisation von Milch versteht man ein Verfahren, bei dem durch kurze Erhitzung Mikroorganismen abgetötet werden und die Milch dadurch länger haltbar gemacht wird. Bis Ende des 20sten Jahrhunderts wurde Frischmilch dazu auf 72 bis 75 °C für 15 bis 30 Sekunden erhitzt. Mit der heute möglichen hygienischen Abfüllung erreicht man damit ca. acht Tage Haltbarkeit, sofern die Frischmilch entlang der Kühlkette bis zum Verbraucher gekühlt gelagert wird. Diese Milch wird heute mit „traditionell hergestellt“ gekennzeichnet und ist die am schonendsten behandelte, am Markt erhältliche Frischmilch. Das ursprüngliche Pasteurisierungs-Verfahren wenden allerdings nur noch sehr wenige Molkereien an, sodass traditionell hergestellte Frischmilch laut Nielsen (1. HJ 2022) nur noch einen Marktanteil von 16 Prozent in Deutschland hat. Die Molkerei Berchtesgadener Land wendet für Frischmilch in der Mehrwegflasche auch



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG
Hockerfeld 5-8
83451 Piding
Deutschland

Tel.: +49 8651 7004-1150
Fax: +49 8651 7004-1199
E-Mail: info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de



Presseinformation

heute noch dieses besonders schonende Verfahren an. Vorteil: Die Milch behält ihren natürlichen Milchgeschmack und ist dabei rund acht Tage gekühlt haltbar.

Anfang des 21. Jahrhunderts wurde dann ein weiteres Verfahren als Pasteurisierung anerkannt: die Hoherhitzung auf bis zu 127 °C für wenige Sekunden. Durch die Erhitzung der Milch auf Werte über 100 °C entstehen Verbindungsprodukte zwischen Milcheiweiß und Milchzucker, die sogenannte Lactulose mit leicht süßem Geschmack. Diese als „länger haltbar“ gekennzeichnete Frischmilch weist daher einen leichten Süßgeschmack auf, hält gekühlt gelagert aber bis zu drei Wochen, weshalb sie sich im Handel weitestgehend durchgesetzt hat.

Milch ab Hof

Die Erkenntnisse von Louis Pasteur finden neben dem Milchgesetz auch Eingang in der „Lebensmittel-Hygieneverordnung – kurz Tier-LMHV für die Landwirt:innen. Demnach ist es Bauern:Bäuerinnen „*verboten Rohmilch oder Rohrahm an Verbraucher abzugeben*“ – außer man weist Kund:innen darauf hin, dass sie dieses Rohprodukt „*vor dem Verzehr abkochen*“ müssen. Hintergrund für diese Vorgabe ist, dass in Rohmilch eben Keime enthalten sein können, die durch die für die Molkereien vorgeschriebene Erhitzung ausreichend abgetötet werden, wie Louis Pasteur vor rund 150 Jahren wissenschaftlich bewiesen hat.

44 Zeilen, 3.216 Zeichen inkl. Leerzeichen



Redaktion:

Barbara Steiner-Hainz

Tel.: +49 8651 7004-1150

Fax: +49 8651 7004-1199

E-Mail: barbara.steiner-hainz@molkerei-bgl.de

Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG
Hockerfeld 5-8
83451 Piding
Deutschland

Tel.: +49 8651 7004-1150
Fax: +49 8651 7004-1199
E-Mail: info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de



Presseinformation



Bildunterschrift:

Egal ob Bergbauern-Milch oder Demeter-Bio-Alpenmilch: Flaschenmilch wird bei Berchtesgadener Land mit dem schonendsten Erhitzungsverfahren behandelt, mit „traditionell hergestellt“ gekennzeichnet und zeichnet sich durch den besonders natürlichen Milchgeschmack aus.

Bildquelle.

Molkerei Berchtesgadener Land



Bildunterschrift:

Louis Pasteur (geb. 27.12.1822 + 28.09.1895) gilt als Vater der modernen Milchverarbeitung. Die Pasteurisierung, das Erhitzungsverfahren für Frischmilch, ist nach ihm benannt.

Heute vor 200 Jahren, am 27.12.1822, kam der Vater der modernen Milchtechnologie Louis Pasteur im französischen Dole auf die Welt. Aus ärmlichen Verhältnissen stammend, hatten Freunde der Familie dem talentierten Jungen eine schulische Ausbildung ermöglicht. Von 1843 bis 1846 studierte er an der renommierten École normale supérieure, heute eine Universität von Weltniveau, und promovierte in den Fächern Physik und Chemie. In Lille übernahm er 1854 die Professur für Chemie und forschte – wegen der Nähe zur lokalen Industrie – insbesondere an praxisorientierten Fragestellungen der Lebensmittelproduktion. Im Rahmen der Alkoholproduktion aus Rübenzucker beschäftigte er sich unter anderem mit Gärung und Fäulnis. Dabei fand er heraus, dass diese nicht durch tote Fermente, sondern durch kleinste Lebewesen verursacht werden, je nachdem, ob Sauerstoff verfügbar ist oder nicht. Darüber hinaus erkannte er, dass durch das kurzzeitige Erhitzen von Lebensmitteln die meisten Mikroorganismen abgetötet werden. Dadurch erhöht sich die Haltbarkeit deutlich. Dieses Verfahren ist die nach ihm benannte Pasteurisation.

www.rechtsdepesche.de

Bildquelle:

Paul Nadar (Public domain, via Wikimedia Commons)



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG
Hockerfeld 5-8
83451 Piding
Deutschland

Tel.: +49 8651 7004-1150
Fax: +49 8651 7004-1199
E-Mail: info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de