

## **Aktuell zum Internationalen Tag der Milch: Wie Louis Pasteur unsere Milch haltbar gemacht hat!**

Hochheim/Main (OTS) - Vorschlag zur Anmoderation (live im Studio) (Uhrzeit/Stationcall) Wir Deutsche sind Weltmeister im Verreisen, Mülltrennen können wir auch gut und was Biertrinken angeht, liegen wir ja bekanntlich ganz weit vorne. Heute am Internationalen Tag der Milch [1. Juni], muss ich Ihnen aber sagen: Milchtrinken ist nicht so unser Ding. Im europäischen Vergleich belegen wir tatsächlich den letzten Platz! Im Schnitt landen 49 Liter Milch pro Jahr bei uns im Einkaufswagen. Die Finnen bringen es als Spitzenreiter auf satte 135 Liter pro Jahr. Na ja, man kann nicht überall vorne liegen. Aber wenn Sie jetzt aufpassen, wissen Sie zumindest richtig gut über die Milch Bescheid. Mein Kollege XY erklärt uns am heutigen Ehrentag der Milch, was mit der Milch passiert, bevor sie im Supermarkt landet:

Kollege: Genau, ich habe mich mal schlau gemacht und eine Menge Interessantes erfahren - zum Beispiel was sich hinter dem Begriff Pasteurisieren verbirgt. Was ich nämlich auch nicht wusste: Der Name Pasteurisieren kommt vom französischen Chemiker Louis Pasteur. Er hat das Verfahren Mitte des 19. Jahrhunderts erfunden. Und wie es funktioniert, hat mir Michael Plamann, Qualitätsmanager bei Tetra Pak erklärt:

O-Ton Michael Plamann 1: Pasteurisieren bedeutet, dass Rohmilch, die vom Bauernhof an die Molkereien geliefert wird, dass die zwischen 15 und 30 Sekunden auf 72 bis 75 Grad Celsius erhitzt wird. Durch die Wärmebehandlung werden die Krankheitserreger abgetötet und die Haltbarkeit wird verlängert. Die so entstandene Frischmilch, die ist dann gekühlt acht bis zehn Tage haltbar.

Moderator: Verstanden. Jetzt wissen wir, was beim Pasteurisieren passiert. Wie ist das denn mit der H-Milch, die ist ja noch viel länger haltbar. Wie funktioniert das?

Kollege: Du hast Recht, H-Milch ist ungeöffnet mindestens sechs Wochen, in der Regel aber drei bis vier Monate haltbar. Sie wird ultrahocherhitzt und zwar ein bis vier Sekunden auf 135 bis 150 Grad, um dann auf circa 20 Grad heruntergekühlt zu werden. Wichtig für die Haltbarkeit ist aber auch die Abfüllung, wie Michael Plamann mir erzählt hat:

O-Ton Michael Plamann 2: Die ultrahochoerhitzte Milch wird unter sterilen Bedingungen in keimfreie und mit Polyethylen und Aluminium beschichtete Getränkekartons gefüllt. Dies ist die so genannte aseptische Abfüllung. Die wurde 1961 von Tetra Pak entwickelt. Durch die aseptische Abfüllung wird eine lange Haltbarkeit gewährleistet und zwar ohne Zusatz von Konservierungsstoffen.

Moderator: Mir ist noch ein weiterer Begriff eingefallen, der auf allen Milchverpackungen steht: homogenisiert. Was bedeutet das denn?

Kollege: Also in der ursprünglichen Rohmilch sind noch ziemlich viele Fettkügelchen. Beim Homogenisieren wird die Milch unter Druck durch feine Düsen gepresst und dadurch werden diese Fettkügelchen verkleinert und gleichmäßig verteilt. Sinn und Zweck des Ganzen: Die Milch ist dadurch besser verdaulich und schmeckt auch besser.

Vorschlag zur Abmoderation (live im Studio) Super, jetzt haben wir am heutigen internationalen Tag der Milch 'ne Menge über das weiße Getränk gelernt. Vielen Dank XY für deine Infos und eine Kostprobe hast du uns auch noch mitgebracht - ich sag mal: Prost!

ACHTUNG REDAKTIONEN:

Das Tonmaterial ist honorarfrei zur Verwendung. Wir bitten jedoch um einen Hinweis, wie Sie den Beitrag eingesetzt haben an [desk@newsaktuell.de](mailto:desk@newsaktuell.de).

Originaltext: Tetra Pak

Audio(s) zu dieser Meldung finden Sie im AOM/Original Audio Service, sowie im APA-OTS Audioarchiv unter <http://audio.ots.at>

Rückfragehinweis:

~

Tetra Pak Öffentlichkeitsarbeit  
Frankfurter Straße 79-81  
65239 Hochheim am Main  
Telefon: 0049 (06146) 59-209  
Telefax: 0049 (06146) 59-430  
E-Mail: [simone.seidel@tetrapak.com](mailto:simone.seidel@tetrapak.com)  
<http://www.tetrapak.com>

~

\*\*\* OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT \*\*\*

OTS0316 2007-05-31/16:02

311602 Mai 07

Link zur Aussendung:

[http://www.ots.at/presseaussendung/OTS\\_20070531\\_OTS0316](http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20070531_OTS0316)