

# 1 Milchsorten

a Lesen Sie den folgenden Text und markieren Sie im Text alle Adjektive.

## Handelssorten der Milch

Milchsorten und Handelsformen lassen sich unterscheiden nach:

- der Art der Wärmebehandlung: unbehandelt, pasteurisiert, ultrahoherhitzt, sterilisiert
- dem Fettgehalt: Milch mit natürlichem Fettgehalt, Vollmilch, teilentrahmte und entrahmte Milch.“

<b>Sorte</b>	<b>Merkmale</b>
<b>Vollmilch</b>	Vollmilch ist eine, in der Molkerei bearbeitete (pasteurisierte, homogenisierte) Milch, mit einem Fettgehalt von mindestens 3,5%.
<b>Landmilch</b>	Landmilch ist eine frische Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt.
<b>fettarme Milch</b>	Teilentrahmte Milch ist eine fettarme Milch, wie frische Vollmilch bearbeitet, jedoch auf einen Fettgehalt von 1,5 bis 1,8 % eingestellt.
<b>entrahmte Milch</b>	Die entrahmte Milch, Magermilch, ist die Milch, die bei der Rahmgewinnung anfällt. In ihr sind alle wertvollen Milchbestandteile, außer Milchfett (höchstens 0,3% Fett) und fettlöslichen Vitaminen, enthalten.
<b>Frischmilch</b>	Die bei 72 – 75 °C pasteurisierte Trinkmilch hat verschiedene Fettgehaltsstufen. Bei der Lagerung im Kühlschrank bleibt sie etwa 5 Tage frisch.
<b>H-Milch</b>	H-Milch ist eine haltbare Milch, die durch Ultrahoherhitzen (135 – 150 °C) keimfrei gemacht und in sterilen Verpackungen gehandelt wird. Bei Zimmertemperatur und verschlossen hält sie mindestens 6 Wochen. H-Milch gibt es in verschiedenen Fettgehaltsstufen. Typisch ist ein leichter Kochgeschmack.

---

**sterilisierte Milch**

Die sterilisierte Milch ist eine durch längeres Erhitzen in der luftdicht verschlossenen Verpackung bei mindestens 100°C keimfrei gemachte Trinkmilch, sie ist mehrere Monate haltbar. Allerdings ist der ernährungsphysiologische Wert (Geschmack, Vitamingehalt, Eiweißwert) stärker als bei pasteurisierter Milch gemindert. Insbesondere ist die essentielle Aminosäure Lysin nicht mehr für den Menschen verwertbar.

---

**Vorzugsmilch**

Vorzugsmilch, auch Rohmilch genannt, wird unter strengen hygienischen Bedingungen hergestellt und verpackt. Abgesehen vom Filtern ist diese völlig unbehandelt, sie hat einen Fettgehalt 3,5 bis 4,0 % und ist nur kurzfristig haltbar. Deshalb darf Rohmilch nur am Tag der Abgabe oder am Tag zuvor gewonnen worden sein.

---

**Biomilch**

Biomilch ist eine naturbelassene Vollmilch mit mindestens 3,8 % Fettgehalt, sie kommt ausschließlich aus kontrollierter ökologischer Landwirtschaft.

---

**Vergleich von Rohmilch mit homogenisierter Milch**

Mit dem Verfahren des Homogenisierens wird das Fett in der Milch mechanisch zerkleinert. Dadurch bildet es mit der Magermilch eine gleichmäßige (homogene) Flüssigkeit. Das Homogenisieren verhindert, dass sich Fett bei frisch gemolkener Milch nach wenigen Stunden absetzt (Aufrahmen), weil sich Fett- und Wasserbestandteile der Milch nicht dauerhaft vermischen. Ein Druck von 150 – 300 bar drückt Milch durch feine Drüsen, damit eine Feinzerkleinerung und Feinverteilung der Fettanteile (Fettkügelchen) unter 1/1000 mm erreicht werden kann. Es führt zu einer intensiven weißen Farbe bei der Kaffeesahne.

**b Notieren Sie die markierten Adjektive**

---

---

---

---

---

**c Erklären Sie gemeinsam mit Ihrer Nachbarin/Ihrem Nachbarn die Bedeutung der Adjektive. Verwenden Sie dazu – wenn nötig – ein Wörterbuch.**

**d Schreiben Sie alle Adjektive mit einem Suffix (hinten an den Wortstamm angefügtes Wortbildungselement) in die nachfolgende Tabelle.**

<b>Suffix</b>	<b>Beispiel</b>
- lich	
- ig	
- isch	
- bar	
-	
-	
-	
-	

In der Fachsprache gibt es insbesondere Adjektive, bei denen hinten an den Wortstamm eine Endung angehängt wird. Dieses Anhängsel nennt man Suffix und die Adjektive heißen abgeleitete Adjektive.

Es gibt

- rein grammatische Suffixe, die keine bzw. nur eine ganz allgemeine Bedeutung haben und
- Suffixe, die selbst eine Bedeutung haben. Die so gebildeten Adjektive kann man meistens in andere Wörter oder einen Satz umformen.

**e Schreiben Sie diese Tabellen in Ihr Heft. Finden Sie abgeleitete Adjektive aus Ihrem Fachgebiet und erklären Sie die Adjektive, die mit einem Suffix mit eigener Bedeutung gebildet werden.**

<b>grammatische Suffix</b>	<b>Beispiel</b>	<b>Umformung/allgemeine Bedeutung</b>
-isch		keine oder nur sehr allgemeine Bedeutung
-ös		
-lich		
-ig		
-ell		
-iert		
-sam		

<b>Suffixe mit eigener Bedeutung</b>	<b>Beispiel</b>	<b>Umformung/allgemeine Bedeutung</b>
-bar		
-fest		
-beständig		
-haltig		
-frei		
-los		
-leer		
-arm		
-reich		
-flüssig		
-voll		
-weit		
-aktiv		
-dicht		