

# 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, ultrahochoerhitzt, sterilisiert*
- dem Fettgehalt: Milch mit *natürlichem* Fettgehalt, *Vollmilch*, *teilentrahmte* und *entrahmte* Milch.“

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

---

	<p>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.</p>
<b>Vorzugsmilch</b>	<p>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.</p>
<b>Biomilch</b>	<p>Biomilch ist eine naturbelassene Vollmilch mit mindestens 3,8 % Fettgehalt, sie kommt ausschließlich aus kontrollierter ökologischer Landwirtschaft.</p>

---

#### 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

unbehandelt, pasteurisiert, ultrahochoerhitzt, sterilisiert, natürlich, teilentrahmt, entrahmt, bearbeitet, homogenisiert, frisch, wertvoll, fettlöslich, typisch, keimfrei, leicht, verschieden, keimfrei, steril, lang, verschlossen, luftdicht, stark, ernährungspsychologisch, haltbar, essentiell, nutzbar, streng, hygienisch, unbehandelt, naturbelassen, kontrolliert, mechanisch, gleichmäßig, frisch, dauerhaft, fein, intensiv

**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.**

Suffix	Beispiel
- lich	natürlich, fettlöslich
- ig	gleichmäßig
- isch	hygienisch, ernährungspsychologisch, typisch
- bar	haltbar, mischbar, nutzbar
- ell	essentiell
- il	steril
- iv	intensiv
- voll	wertvoll

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.**

grammatische Suffix	Beispiel	Umformung/allgemeine Bedeutung
-isch	biologisch, ökologisch	keine oder nur sehr allgemeine Bedeutung
-ös	porös	
-lich	unbedenklich, wasserlöslich, fettlöslich, beachtlich, verdaulich	
-ig	hochwertig, lebenswichtig	

-ell	essentiell, industriell	
-iert	homogenisiert, pasteurisiert, emulgiert	
-sam	bedeutsam	

Suffixe mit eigener Bedeutung	Beispiel	Umformung/allgemeine Bedeutung
-bar	haltbar, mischbar, nutzbar	Das Lebensmittel hat eine lange Haltbarkeit. Zwei Substanzen kann man mischen. Etwas kann verwendet werden.
-fest	halbfest stichfest	Der Käse ist nicht ganz fest, Joghurt ist stichfest, man kann ihn mit einem Löffel essen.
-beständig	hitzebeständig	Der Calciumgehalt der Milch wird durch hohe Temperaturen bei der Erhitzung nicht gesenkt.
-haltig	fetthaltig	Käse enthält Fett.
-frei	keimfrei, laktosefrei,	H-Milch enthält keine Keime. Ein Lebensmittel enthält keine Laktose.
-los	geschmacklos	Die Nudeln sind geschmacklos.
-leer	halbleer	Die Tasse ist halbleer.
-arm	fettarm	Wenig Fett enthalten.
-reich	eiweißreich	Käse enthält viel Eiweiß.
-flüssig	dickflüssig	Honig ist dickflüssig.
-voll	wertvoll	Die Inhaltsstoffe der Milch haben eine große Bedeutung / einen großen Wert.
-weit	weltweit	Der französische Wein ist in der ganzen Welt bekannt.
-aktiv	bioaktiv	Die bioaktiven Stoffe im Tee regen den Stoffwechsel an.
-dicht	luftdicht	Luftdichte Verpackung: Es kommt keine Luft an das Lebensmittel