

# MINIKÄSEREI IM UNTERRICHT

## HANDHABUNG UND LEHRBEHELFE















### 3.f Erzeugungsbericht Joghurt

PRODUKT: Joghurt

ERZEUGUNGSBERICHT

DATUM:













	Parameter	SOLL	IST	Bemerkungen
PRODUKT MILCH	Liter (kg)	2		
	Fettgehalt	4,4		
	pH-Wert	6,7		
ERHITZUNG	bei °C	95		
	durch Min.	5		
TEMPERIEREN UND KULTURZUSATZ	°C	40-45		
	Art	Joghurtkultur, z. B. YC X-11		
	Menge	1/4 Teelöffel		
FERMENTIEREN	Uhrzeit			
	°C	40-45		
KÜHLEN	Stunden	4-12		
	Uhrzeit			
	pH-Wert	<4,6		

Sensorik				
Äußeres				
Konsistenz				
Geruch				
Geschmack				

### 3.g Erzeugungsbericht Sauermilch

PRODUKT: Sauermilch      ERZEUGUNGSBERICHT      DATUM:













	Parameter	SOLL	IST	Bemerkungen
PRODUKT MILCH	Liter (kg)	2		
	Fettgehalt	4,4		
	pH-Wert	6,7		
ERHITZUNG	bei °C	95		
	durch Min.	5		
TEMPERIEREN UND KULTURZUSATZ	°C	22–25		
	Art	Käsereikultur, z. B. Flora Danica		
	Menge	1/4 Teelöffel		
	Uhrzeit			
FERMENTIEREN	°C	22–25		
	Stunden	16–24		
KÜHLEN	Uhrzeit			
	pH-Wert	<4,6		

Sensorik				
Äußeres				
Konsistenz				
Geruch				
Geschmack				

## 4.b Erzeugungsbericht Topfen – Frischkäse

PRODUKT: Frischkäse ERZEUGUNGSBERICHT DATUM:

	Parameter	SOLL	IST	Bemerkungen
PRODUKT MILCH	Liter (kg)	5		
	Fettgehalt	4,4		
	pH-Wert	6,7		
PASTEURISIERUNG	bei °C	72		
	durch Sek.	40		
KULTUR	Art	Käsereikultur, z. B. Flora Danica		
	Menge	1/2 Teelöffel		
	Uhrzeit			
INKUBATIONSZEIT	Stunden	2		
	Uhrzeit			
LABZUSATZ	Menge	1–2 Tropfen		
	pH-Wert in KM	<6,5		
FERMENTIEREN	°C	22–24		
	Stunden	16–20		
VERSCHÖPFEN	Uhrzeit			
	pH-Wert	<4,6		
PRESSEN	Beginn			
	Ende			
AUSBEUTE	kg	ca. 1,0–1,2		

Sensorik				
Äußeres				
Konsistenz				
Geruch				
Geschmack				

## 5.e Erzeugungsbericht Weichkäse

PRODUKT: Weichkäse      ERZEUGUNGSBERICHT      DATUM:

	Parameter	SOLL	IST	Bemerkungen
PRODUKT MILCH	Liter (kg)	5		
	% Fett	Nat. Fett		
	pH-Wert	6,70–6,80		
ZUSÄTZE	CaCl <sub>2</sub> ml	1,3		
KULTURZUGABE u. INKUBATION	Art	Käsereikultur, z. B. Flora Danica		
	Menge	1 / 2 Teelöffel		
	Uhrzeit			
	Inkubationszeit	40 min		
EINLABEN u. DICKLEGEN	ml Lab	1,25		
	pH v. Einlaben	6,50		
	Einlaben °C	34		
	Uhrzeit			
GERINNUNGSZEIT	min.	ca. 20		
DICKUNGSZEIT	min.	ca. 40		
BRUCH- BEARBEITUNG	Schneiden	16 mm		
	Nachdicken	10 min		
VORKÄSEN	Dauer min.	20		
MOLKENABZUG	Liter	NEIN		
	pH-Wert Molke	6,40–6,50		
WASCHWASSER	Liter	1		
	°C	40		
NACHWÄRMEN	Uhrzeit			
	°C	36		

	Parameter	SOLL	IST	Bemerkungen
AUSKÄSEN	Uhrzeit			
	Dauer min.	20		
	pH-Wert	6,50-6.60		
ABFÜLLEN	Uhrzeit			
	Dauer min.	3-5		
	Uhrzeit - Ende			
KÄSUNGSZEIT	gesamt min.	ca. 80		
KÄSE VOR SALZBAD	kg	ca. 0,70		
	pH-Wert	5,00-5,10		
SALZBADDAUER	Stunden	ca. 2-3		

Sensorik				
Äußeres	☹️	😊	😊	
Inneres (Lochung)	☹️	😊	😊	
Konsistenz (Teig)	☹️	😊	😊	
Geruch	☹️	😊	😊	
Geschmack	☹️	😊	😊	



## 5.f Erzeugungsbericht Schnittkäse

PRODUKT: Schnittkäse ERZEUGUNGSBERICHT DATUM:

	Parameter	SOLL	IST	Bemerkungen
PRODUKT MILCH	Liter (kg)	5		
	% Fett	Nat. Fett		
	pH-Wert	6,70–6,80		
ZUSÄTZE	CaCl <sub>2</sub> ml	1,3		
	NaNO <sub>3</sub>	1,9		
KULTURZUGABE u. INKUBATION	Art	Käsereikultur, z. B. Flora Danica		
	Menge	1/2 Teelöffel		
	Uhrzeit			
	Inkubationszeit	30 min		
EINLABEN u. DICKLEGEN	ml Lab	1,25		
	pH v. Einlaben	6,55		
	Einlaben °C	31		
	Uhrzeit			
GERINNUNGSZEIT	min.	ca. 20		
DICKUNGSZEIT	min.	ca. 40		
BRUCH- BEARBEITUNG	Schneiden	5–6 mm		
	Nachdicken	5–10 min		
VORKÄSEN	Dauer min.	20		
MOLKENABZUG	Liter	1,5		
	pH-Wert Molke	6,40–6,50		
WASCHWASSER	Liter	1,5		
	°C	50		
NACHWÄRMEN	Uhrzeit			
	°C	38		
AUSKÄSEN	Uhrzeit			
	Dauer min.	20		
	pH-Wert	6,50–6,60		

	Parameter	SOLL	IST	Bemerkungen
ABFÜLLEN	Uhrzeit			
	Dauer min.	3-5		
	Uhrzeit - Ende			
KÄSUNGSZEIT	gesamt min.	ca. 120		
VORPRESSEN	Min./bar	möglich		
HAUPTPRESSEN	Min./bar	möglich		
KÄSE VOR SALZBAD	kg	ca. 0,55		
	pH-Wert	5,00-5,10		
SALZBADDAUER	Stunden	4-5		

Sensorik				
Äußeres	☹️	😐	😊	
Inneres (Lochung)	☹️	😐	😊	
Konsistenz (Teig)	☹️	😐	😊	
Geruch	☹️	😐	😊	
Geschmack	☹️	😐	😊	

