

Was bedeutet das „H“ in H-Milch?

Mo, 02.05.2016 - 11:41

Homogenisiert, haltbar, hochehitzt... – den Buchstaben H könnte man in Bezug auf H-Milch unterschiedlich deuten. Tatsächlich steht H-Milch für haltbare Milch.

Die verlängerte Haltbarkeit wird durch die so genannte Ultrahochehitzung oder UHT-Erhitzung erreicht. Bei diesem Verfahren wird die Milch für eine bis vier Sekunden auf mindestens 135 Grad Celsius erhitzt. Anschließend wird sie wieder abgekühlt und in sterile, lichtgeschützte Packungen abgefüllt. Durch das Erhitzen werden alle vermehrungsfähigen Keime abgetötet. H-Milch lässt sich daher – ungeöffnet – bei Zimmertemperatur bis zu 12 Wochen lang lagern. In geöffnetem Zustand sollte H-Milch gekühlt gelagert und innerhalb weniger Tage verbraucht werden.

Im Vergleich zur pasteurisierten Frischmilch weist H-Milch einen leichten Kochgeschmack auf, denn durch die hohen Temperaturen wird die Struktur der Proteine verändert. Auch geht durch die Ultrahochehitzung ein Teil der hitzeempfindlichen B-Vitamine verloren.

Die so genannte ESL-Milch liegt qualitativ zwischen der Frischmilch und der H-Milch. Die Abkürzung ESL steht für „extended shelf life“, also für längere Lagerbarkeit. ESL-Milch wird kurzfristig auf rund 130 Grad Celsius erhitzt und sofort wieder gekühlt oder mittels Mikrofiltration behandelt. Dadurch hält sie gekühlt bis zu drei Wochen.

Medien-Information

Boze, 02.05.2016