

Wovon hängt die Streichfähigkeit von Butter ab?

Mo, 21.11.2016 - 14:20

Essen, Trinken und Genuss – hätten Sie's gewusst?

Für die Streichfähigkeit von Butter ist neben der Verarbeitung der Gehalt an ungesättigten Fettsäuren im Milchfett entscheidend. Je höher deren Anteil ist, desto weicher wird die Butter.

Die Zusammensetzung des Milchfetts wiederum wird durch die Fütterung der Milchkühe beeinflusst. Die Milch von Kühen, die überwiegend mit frischem Grünfutter versorgt werden, enthält mehr ungesättigte Fettsäuren als die Milch von Kühen, die überwiegend Silage erhalten. Allgemein ist Sommerbutter weicher und streichfähiger als Winterbutter, da ein Teil der Kühe den Sommer auf der Weide verbringt und dort frisches Gras frisst.

Je nachdem, wie die Milch in der Molkerei zu Butter verarbeitet wird, ist noch ein gewisser Ausgleich möglich. Während der Butterherstellung lässt sich die Streichfähigkeit durch Druck, erhöhte Temperatur und Kneten verbessern.

Medien-Information

Bozen, 21.11.2016