

## Übersicht

### über die in der Lehrmolkerei der MLUA Oranienburg e. V. realisierbaren Grundoperationen bzw. Milcherzeugnisse

#### Grundoperationen

- Wärmebehandlung flüssiger Erzeugnisse: KZE, HE 500 l/h
  - UHT indirekt 50 bis 200 l/h
  - UHT direkt Injektion 50 bis 200 l/h
  - UHT direkt Infusion 50 bis 100 l/h
  
- Eindampfen und Trocknen: Fallstromverdampfer 80 l H<sub>2</sub>O-Verd./h
  - Sprühtrockner 15 l H<sub>2</sub>O-Verd./h
  
- Trennen von Suspensionen und Emulsionen: Dekanter bis 1000 l/h
  - Separator 500 l/h
  
- Membranfiltration: UF Membranfläche 3,5 m<sup>2</sup>
  - UO Membranfläche 6,5 m<sup>2</sup>

#### Herstellen von Milcherzeugnissen

- Konsummilch, pasteurisiert
- Konsummilch, UHT-erhitzt, aseptisch abgefüllt
- Milchkischgetränke, Pudding, Dessert
- Joghurt (Rührjoghurt, Trinkjoghurt, stichfester Joghurt)
- Frischkäse (Normalverfahren, Thermoquarkverfahren, UF-Verfahren)
- Weichkäse (10 Liter-Schottenwannen)
- Schnittkäse (50 Liter-Käsewannen)
- Hartkäse (300 Liter-Käsefertiger)
- Schmelzkäse (Stephan-Kutter)
- Milchkonzentrate
- Sprühmilchpulver
- Softeis, Streicheis
- Butter (diskontinuierlich, kontinuierlich), Milchstreichfette