

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 H₂O-Verd./h
 - Sprühtrockner 15 l H₂O-Verd./h

- Trennen von Suspensionen und Emulsionen: Dekanter bis 1000 l/h
 - Separatoren bis 100 l/h

- Membranfiltration: UF Membranfläche 3,5 m²
 - UO Membranfläche 6,5 m²

- Homogenisieren: Laborhomogenisator bis 50 l/h

- Pumpenprüfung: Kennlinien, Pumpendiagramme

Herstellen von Milcherzeugnissen

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