



Arbeitsblätter zum Ausdrucken von [sofatutor.com](https://www.sofatutor.com)

# Milch – In der Molkerei



- 1 Welchen Fettgehalt haben die Milchprodukte? Ordne zu.
- 2 Mit welchen Verfahren wird Milch haltbar gemacht? Nenne sie.
- 3 Wieso ist H-Milch so lange haltbar? Erkläre
- 4 Wie funktioniert das Verfahren der Homogenisierung? Erkläre.
- 5 Was passiert mit der Milch in der Molkerei? Beschreibe.
- 6 Welche Lebensmittel enthalten Milch? Nenne sie.
- + mit vielen Tipps, Lösungsschlüsseln und Lösungswegen zu allen Aufgaben



Das komplette Paket, **inkl. aller Aufgaben, Tipps, Lösungen und Lösungswege** gibt es für alle Abonnenten von [sofatutor.com](https://www.sofatutor.com)



## Welchen Fettgehalt haben die Milchprodukte? Ordne zu.

Verbinde die Sorte mit seinem Fettgehalt.



Milch enthält Fette. Aber wie viel ist in den Milchsorten enthalten?

entrahmte Milch	A	1	1,5 %
Vollmilch	B	2	30 %
Sahne	C	3	3,5 %
Fettarme Milch	D	4	0,3 %

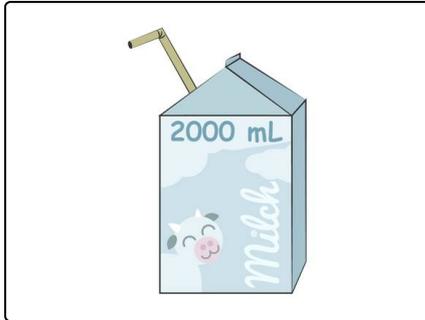


## Unsere Tipps für die Aufgaben

1  
von 6

### Welchen Fettgehalt haben die Milchprodukte? Ordne zu.

#### 1. Tipp



Im Supermarkt findet man meist H-Milch als Vollmilch und fettarme Milch. Vollmilch hat mehr Fett.

#### 2. Tipp



Sahne hat einen sehr hohen Fettanteil.

---



## Lösungen und Lösungswege für die Aufgaben

1  
von 6

### Welchen Fettgehalt haben die Milchprodukte? Ordne zu.

**Lösungsschlüssel:** A—4 // B—3 // C—2 // D—1

Das Fett, auch Rahm genannt, setzt sich oben ab. Der Rahm kann so leicht entnommen werden. Um die verschiedenen Fettgehalte der Milchsorten zu erhalten, wird ihnen unterschiedlich viel Rahm zugegeben.