

Milchtechnologie

Fachbereich: Lebens- und Genussmittel

Lehrzeit: 3 Jahre

Beschreibung:

Ob Butter- oder Sauermilch, Topfen, Joghurt, Schlagobers oder verschiedene Käsesorten, alles entsteht aus dem Rohstoff Milch. Dieser wird von den Milchtechnolog:innen durch Zentrifugieren (Schleudern), Homogenisieren und Pasteurisieren (durch Erhitzen keimfrei machen) zu den unterschiedlichsten Milchprodukten verarbeitet. Sie reinigen, desinfizieren und kontrollieren auch die Produktionsanlagen. Außerdem untersuchen sie im Labor die Zwischen- und Endprodukte, damit nur beste Qualität erzeugt wird.

Tätigkeiten:

- Rohmilch übernehmen und prüfen (Geschmack, Geruch)
- Proben entnehmen und chemisch sowie mikrobiologisch untersuchen
- Produktions-, Pasteurisierungs- und Homogenisierungsanlagen steuern
- Abfüll- und Verpackungsanlagen bedienen und reinigen