



Einsatz von Calciumchlorid

Zur Gerinnung der Milch wird Calcium benötigt, damit kann das Eiweiß (Kasein) sich besser zusammenfügen, also das Calcium unterstützt das Lab bei der Gerinnung.

Durch die Pasteurisierung der Milch wird das Calcium, welches in der Milch natürlich vorhanden ist, ausgefällt und dadurch kann es die Gerinnung nicht mehr unterstützen.

Da bei der Ziegen- und Schafmilch die Fett- und Eiweißkügelchen kleiner sind als bei der Kuhmilch wird die Gallerte sehr fein und instabil. Durch Beigabe von 20ml Calciumchlorid auf 100lt Milch wird die Gallerte stabiler und kann so besser bearbeitet werden, gleichzeitig wird auch die Ausbeute erhöht.

Da Calciumchlorid natürlich in der Milch vorhanden ist, muss die Zugabe nicht deklariert werden und wird auch in Bio-Betrieben eingesetzt, es ist auf die Bestimmungen des Bio-Verbandes zu achten.