



Melk in de handel, mager en vet




Volle melk  bevat minstens 3,5 procent vet, halvolle 1,5 tot 1,8 en magere melk maximum 0,3 procent vet, maar ook bijna geen vetoplosbare vitaminen A en D. Een liter magere melk weegt 5 gram meer dan een liter volle melk. (Vet is lichter dan water.)

Er worden 3 procedés toegepast om de eventuele schadelijke bacteriën te vernietigen en de melk langer houdbaar  te maken.


5.1.2.1 Procedés voor verbeterde melkbewaring

De pasteurisatie

De melk wordt verwarmd tot ongeveer 72°C en dit gedurende ten minste 15 seconden. Deze 'zachte' warmtebehandeling vernietigt de meeste kiemen in de rauwe melk, maar spaart de 'goede' enzymen, de smaak, en veel vitaminen: er zit tienmaal meer vitamine C in dan in gesteriliseerde melk en achtmaal meer dan in UHT-melk! De bewaartijd is beperkt .


De UHT-behandeling


De melk wordt 2 seconden op 138°C verhit: dat vernietigt de meeste bacteriën maar de proteïnen worden nog niet afgebroken.

Ultra-High-Temperature  zorgt voor een lange bewaartijd, terwijl tegelijkertijd bepaalde vitaminen gespaard worden.

*♪ Waarom doet de boer zoveel moeite om melk uit de koe te krijgen?
Er staan toch dozenvol in de supermarkt?*

Sterilisatie

De melk wordt enkele seconden op 130-140 °C, daarna 20-30 minuten op 120 °C verhit. Deze 'harde' warmtebehandeling vernietigt meer vitaminen, de voedingswaarde gaat naar beneden en de smaak verandert. Maar ze garandeert een lange bewaartijd .

Diptera punctata is een Hawaïaanse kakkerlak die jongen baart, maar de embryo's met een melkachtige afscheiding voedt. Misschien ooit een nieuwe hype als superfood? In Zuid-Afrika kan je al een ijsje van kakkerlakkenmelk  krijgen (2022). Maar om ethische en technische redenen (productie, oogst) lijkt het een succes onwaarschijnlijk.

*♪ 'Niet alle kinderen van de melkboer zijn buitenechtelijk.' A.A. Bellekom
♪ Gesteriliseerd: wetenschappelijk procedé waardoor men met een ingreep voorkomt dat melkflessen zich gaan voortplanten. Geert Hoste*