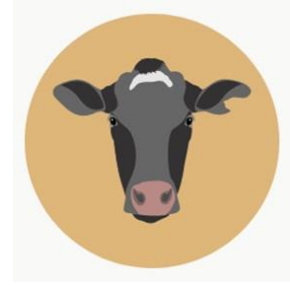


Viele Tests für die Milch



Bevor die Milch überhaupt den Bauernhof verlässt, wird sie vielfach getestet und überprüft. Warum so oft? Die Tests haben einen unterschiedlichen Zweck. Findet mehr dazu heraus.



Lest unterschiedliche Texte zum Thema „Melken“, in denen jeweils ein Milch-Test beschrieben wird.

- Uschi: Die Melk-Mess-Maschine
- Emma: Meine Güte
- Connie: Antibiotika-Schnelltest im Tankwagen



Wo wird der jeweilige Test gemacht – im Labor oder direkt auf dem Hof?
Direkt auf dem Hof.

Wer will den Test/wer bekommt das Ergebnis?

Der Kontrollverband macht den Test; was getestet wird, ist in der Milch-Güteverordnung festgelegt.

Welche Daten werden mit dem Test ermittelt?

Überprüft werden die Keimzahl in der Milch, der Fett- und Eiweißgehalt und der Gefrierpunkt.

Überlegt: Was bringen die Daten?

- **An der Keimzahl sieht man, wie viele Bakterien in der Milch sind.**
- **Der Fett- und Eiweißgehalt bestimmt die Güteklasse der Milch – höhere Güteklasse bedeutet mehr Geld.**
- **Am Gefrierpunkt lässt sich erkennen, ob ein Bauer Wasser zu der Milch hinzu gemischt hat. Dann wäre der Gefrierpunkt höher.**