

Diese Meldung kann unter <http://www.presseportal.de/pm/32844/994296/siegeszug-der-milch-vom-pasteurisieren-bis-zur-keimfreien-abfuelltechnik-aseptische-tetra-pak> abgerufen werden.



Siegeszug der Milch: vom Pasteurisieren bis zur keimfreien Abfülltechnik Aseptische Tetra Pak-Verpackung revolutionierte Milchkonsum

31.05.2007 - 08:30 Uhr, Tetra Pak GmbH & Co KG

Hochheim/Main (ots) -

- Querverweis: Ein Bild wird über obs versandt, zwei weitere sind unter <http://www.presseportal.de/galerie.htx?type=obs> abrufbar -

Heute am Internationalen Tag der Milch können die Deutschen beweisen, dass sie gerne Milch trinken. Bisher liegen sie im Vergleich mit ihren europäischen Nachbarländern beim Pro-Kopf-Verbrauch abgeschlagen auf dem letzten Platz. Nur 49 Liter Konsummilch tranken die Deutschen durchschnittlich 2005 und damit fast drei Mal weniger als die Finnen, die in der Rangliste des jährlich von Tetra Pak veröffentlichten Tetra Compass die Spitzenposition einnehmen.

Dabei ist Milch eines der nährstoff- und vitaminreichsten Lebensmittel. Kaum ein anderes Nahrungsmittel liefert so viele wertvolle Inhaltsstoffe, die wichtig für eine gesunde Ernährung sind. Bekannt ist Milch vor allem für ihren hohen Gehalt an Kalzium. Kaum ein anderes Nahrungsmittel enthält den Mineralstoff in größerer Menge. Kalzium ist in Verbindung mit Phosphor der wesentliche Baustein für starke Zähne und Knochen. Ohne den täglichen Verzehr von Milch oder Milchprodukten lässt sich der Bedarf an Kalzium kaum natürlich decken. Die in Milch enthaltenen Proteine unterstützen darüber hinaus den Aufbau und Erhalt von Muskeln, Haut und Haaren und der Milchzucker ist nicht nur ein optimaler Energielieferant, sondern hat zudem einen positiven Einfluss auf die Darmflora.

Wärmebehandlung macht Weg frei für Konsummilch Milch ist aber auch ein sehr empfindliches und leicht verderbliches Lebensmittel. Erst nachdem Louis Pasteur Mitte des 19. Jahrhunderts herausfand, dass Milch durch eine gezielte Wärmebehandlung haltbar gemacht werden kann, begann der Siegeszug der Konsummilch in Europa. Beim Pasteurisieren wird die Milch 15 bis 30 Sekunden auf 72 bis 75 Grad Celsius erhitzt. Dadurch werden Keime und Bakterien in der Milch abgetötet. Der Vitamingehalt der Milch bleibt bei diesem Verfahren weitgehend erhalten. Die so entstandene Frischmilch ist gut gekühlt acht bis zehn Tage haltbar. Bei Verbrauchern noch beliebter ist H-Milch, da sie ungeöffnet sogar bis zu drei Monate aufbewahrt werden kann. Diese ultrahocherhitzte Konsummilch wird ein bis vier Sekunden auf bis zu 150 Grad Celsius erhitzt.

Neben der Haltbarmachung kommt es aber auch auf die richtige Verpackung der Milch an, damit die wertvollen Bestandteile des Naturprodukts optimal erhalten bleiben. Ein Meilenstein in der Verpackungstechnologie war die Entwicklung einer Anlage zur aseptischen Abfüllung von ultrahocherhitzter Milch. 1961 stellte Tetra Pak die erste Anlage zur aseptischen Abfüllung in der Schweiz vor. Bis heute gilt die Technologie als die sauberste und sicherste der Welt. Die Getränkekartons für aseptisch abgefüllte Lebensmittel wie Milch oder Fruchtsäfte sind nicht nur keimfrei, sondern durch die 0,0006 Millimeter dünne Aluminiumschicht nahezu undurchlässig für Sauerstoff und Licht. Dadurch bleiben die zahlreichen Vitamine in der Milch bestmöglich erhalten.

Tetra Pak ist Marktführer bei Milchverpackungen Nicht zuletzt wegen des Schutzes von Vitaminen und Nährstoffen, aber auch wegen seiner guten Ökobilanz ist der Getränkekarton heute die Standardverpackung für Konsummilch. Nahezu alle H-Milch-Produkte werden in den aseptischen Verbundverpackungen angeboten. Rund 80 Prozent kommen mit dem Tetra Pak-Label auf den Markt. Auch die im Handel erhältliche Frischmilch wird überwiegend im Tetra Pak-Getränkekarton angeboten. Nur noch acht Prozent der pasteurisierten Frischmilch kommt in Mehrweg-Glasflaschen in die Regale und gerade einmal ein Prozent wird im Schlauchbeutel verpackt.

Die Getränkekartons von Tetra Pak haben sich als universal einsetzbare und sichere Verpackungen bewährt und erfreuen sich bei allen Altersgruppen großer Beliebtheit. Als einer der führenden Anbieter und Entwickler von Verpackungssystemen hat sich das Unternehmen verpflichtet, Lebensmittel sicher und überall verfügbar zu machen.

@@infblk@@

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Tetra Pak Öffentlichkeitsarbeit
Frankfurter Straße 79-81, 65239 Hochheim am Main
Telefon: (06146) 59-209 - Telefax: (06146) 59-430
E-Mail: simone.seidel@tetrapak.com

Originaltext:

Tetra Pak GmbH & Co KG

Pressemappe:

<http://www.presseportal.de/pm/32844/tetra-pak-gmbh-co-kg>

Pressemappe als RSS:

http://presseportal.de/rss/pm_32844.rss2