



Magermilchpulver

Was ist Magermilchpulver?

Magermilchpulver ist ein aus Magermilch durch Trocknung hergestelltes Milchtrockenprodukt. Der erste Prozess zur Produktion von Milchpulver wurde vom US-Amerikaner Samuel R. Percy durchgeführt – am 9. April 1872 ließ er sich das Milchpulver patentieren.

Wie wird Magermilchpulver hergestellt?

Magermilchpulver entsteht durch die Trocknung von Magermilch. Der Milch wird das Wasser durch Verdampfen entzogen und anschließend wird sie in einem langen Trocknungsprozess auf ein Pulver reduziert. Um 1 Kilogramm Magermilchpulver herzustellen, werden rund 7 Liter Milch benötigt.

Was steckt im Magermilchpulver?

Der Restwassergehalt von Magermilchpulver beträgt etwa 4%. Magermilchpulver enthält rund 36% Eiweiß und 52% Milchzucker. In Milchpulver bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe der Milch – Vitamine B1, B2, B12 und Calcium – erhalten. Der Fettgehalt des Magermilchpulvers beträgt etwa 1%.

Wozu wird Magermilchpulver verwendet?

Milchpulver wird oft zur Herstellung von Käse, Joghurt sowie Süß-, Milch- und Backwaren benutzt. Zudem dient das Pulver als Basis für Instant-Babynahrung, als Kaffeeweißer oder zum Kochen und Backen. Zudem wird Magermilchpulver in gewichtsreduzierten und haltbaren Lebensmittel eingesetzt, beispielsweise im Freizeit- und Outdoorbereich.

Milchpulver-Tipp:

Zwei Esslöffel Magermilchpulver auf einen Liter Milch verleihen Joghurt eine optimale Konsistenz.

Magermilchpulver ist in folgenden GEFRO-Produkten enthalten: