

Welchen Quark haben wir im Angebot?

Ein Quark besteht aus verschiedenen Inhaltsstoffen. Diese Bestandteile sind je nach Quarkart in unterschiedlicher Menge vorhanden. Beim Quarkverkauf soll man für eine gute Kundenberatung die Zusammensetzung kennen.

Zum Überlegen

Gibt es noch andere Gründe, weshalb die Zusammensetzung wichtig ist? Können wir die Zusammensetzung im Quark frei wählen?

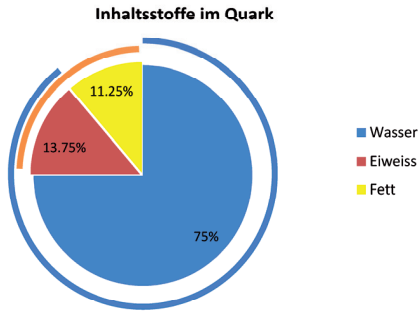
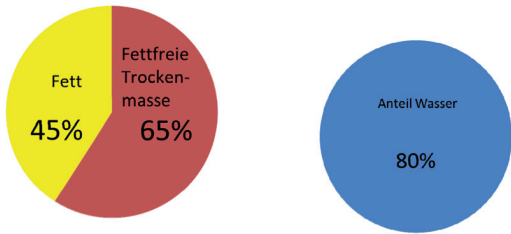
Hintergründiges

Wenn gewisse Inhaltsstoffe im Quark mengenmässig verändert werden, so ändern sich die Festigkeit und das Mundgefühl. Welche Bestandteile im Quark können das Mundgefühl beeinflussen?

«Fett in der Trockenmasse» (Fett i.T.) ...

Das Fett i.T. gibt an, welchen Prozentsatz das Fett an der Trockenmasse ausmacht. Sie müssen beachten, dass die Trockenmasse des Quarks als 100% angenommen wird.

Fett in der Trockenmasse



Fettfreie Quarkmasse: Wasser und Eiweiss
Trockenmasse: Fett und Eiweiss



Für Interessierte

Wie hängen die Prozentwerte für Wasser und Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) im Quark rechnerisch zusammen? Finden Sie eine Formel, über die Sie die eine Grösse in die andere umrechnen können.

Produkt	Wassergehalt	Trockenmasse	Fett im Quark	F.i.T.	Fettgehaltsstufe
Quark		25%	11.25%	45%	Vollfettkäse
Frischkäse	81%		2.9%		

Ergänzen Sie die Tabelle mit den Produkten, die Sie in Ihrem Betrieb herstellen.



Detektivarbeit

Sie kennen den Fettgehalt und Wassergehalt im Quark. Finden Sie heraus, wo diese Stufen geregelt sind? Wieso sind diese zwei Stufen geregelt?

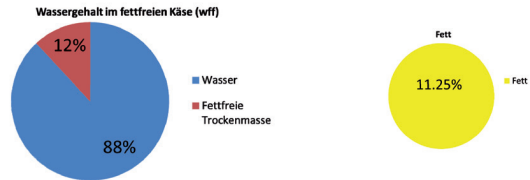
Genauigkeit

Grob gesehen besteht ein Quark aus 3/4 Wasser, 1/8 Fett und 1/8 Eiweiss. Wieso wollen wir das noch genauer wissen? Wo reicht die grobe Aufteilung aus und wo nicht?

Wassergehalt im fettfreien Käse (wff)

Damit der Frischkäse in eine **Festigkeitsstufe** eingeteilt werden kann, wird der Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) zur Hilfe genommen. Der Wassergehalt im fettfreien Käse gibt an, welchen Prozentsatz das Wasser am fettfreien Käse ausmacht. Sie müssen beachten, dass der fettfreie Käse als 100% angenommen wird.

Beispiel: 88% Wassergehalt im fettfreien Käse



Produkt	Fettgehalt	fettfreier Käse	Wassergehalt	wff	Festigkeitsstufe

Ergänzen Sie die Tabellen mit den Produkten die Sie in Ihrem Betrieb herstellen.