

Der Expertentipp im November - Wie wird selbst gemachter Fruchtjoghurt nicht bitter?

17.11.2009, 17:39 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft*



Bildquelle: Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft, LVBM

Claudia Eberl, Ernährungswissenschaftlerin der LVBM, zu der Frage: Wie wird selbst gemachter Fruchtjoghurt nicht bitter?

Obst-Liebhaber können ihren selbst gemachten Fruchtjoghurt ohne bitteren Nachgeschmack genießen, wenn sie frische Kiwis, Ananas oder Papaya vor der Zugabe von Joghurt oder Quark einfach kurz blanchieren. Die Früchte enthalten Enzyme, die das Milcheiweiß spalten. Es bilden sich bitter schmeckende Peptide. Durch das kurze Überbrühen mit kochend heißem Wasser werden diese Enzyme in den Früchten inaktiviert und der Fruchtjoghurt behält den frischen Geschmack.

Portrait

Die Milchwirtschaft ist mit einem Umsatz von 7,9 Mrd. Euro die bedeutendste Branche der bayerischen Ernährungswirtschaft. Das Erfolgsgeheimnis liegt in den gemeinsamen Anstrengungen der milchwirtschaftlichen Organisationen. Seit über 50 Jahren bietet die Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft als Dachverband einen runden Tisch für Erzeuger, Molkereien, Handel und Verbraucher.

News-ID: 371727 • Views: 131 (Stand: 11.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/371727/Der-Expertentipp-im-November-Wie-wird-selbst-gemachter-Fruchtjoghurt-nicht-bitter.html>