

Der Expertentipp im Oktober - Warum wird Milch sauer?

13.10.2011, 16:11 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e.V*



Bildquelle: Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft, LVBM

Die Experten der Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft klären jeden Monat Fragen rund um die Milch. Frau Dr. Maria Linderer, Geschäftsführerin der LVBM, zu der Frage: Warum wird Milch sauer? Seit 1930 wird Milch pasteurisiert. Durch dieses Erhitzungsverfahren werden die meisten Keime abgetötet und die Milch länger haltbar gemacht. Die noch vorhandenen Mikroorganismen können sich nur dann vermehren und die Milch verderben – sauer machen –, wenn sie bereits geöffnet und ungekühlt über mehrere Tage oder weit über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus gelagert wird.

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: 578497 • Views: 101 (Stand: 02.06.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/578497/Der-Expertentipp-im-Oktober-Warum-wird-Milch-sauer.html>