

Große Analysestudie zum Thema Käse

17.11.2014, 18:38 | Wissenschaft, Forschung, Bildung

Pressemitteilung von: *Kerrygold*

Presseagentur: *P.U.N.K.T. PR GmbH*

Käse aus Weidemilch schneidet am besten ab – mehr ungesättigte Fettsäuren und Vitamine

Käse aus Weidemilch hat eine bessere Fettqualität und einen höheren Gehalt an fettlöslichen Vitaminen als „marktüblicher“ Käse. Dies ist das Ergebnis einer aktuellen Analysestudie von Professor Dr. Gerhard Jahreis von der Friedrich-Schiller-Universität Jena. Untersucht wurden elf verschiedene Käsesorten des Typs Maasdamer, für den die großen Löcher und die cremige Konsistenz charakteristisch sind. Die besten Ergebnisse hat der aus irischer Weidemilch hergestellte Kerrygold Kildery-Käse. Dieser ist besonders reich an konjugierten Linolsäuren, Omega-3-Fettsäuren sowie Beta-Carotin.

Hamburg, Jena, 17. November 2014. Eines der wichtigsten Kriterien bei der Analyse der Käsesorten war die Qualität der Fettsäuren. Überzeugt hat hier der aus Weidemilch hergestellte Kerrygold Kildery. Im Vergleich zu anderen Käsemustern enthält Weidemilch-käse den geringsten Anteil an der gesättigten Fettsäure „Palmitinsäure“ und den höchsten an der einfach ungesättigten Ölsäure.

Im Laufe des Untersuchungszeitraumes von April bis Juni 2014 nahmen bei Weidemilchkäse der Gehalt an Palmitinsäure ab und der Gehalt an Ölsäure zu. Dieses günstige Fettsäuren-Verhältnis ist typisch für Weidemilch und beeinflusst die Fetthärte. Bei den anderen getesteten Käsen blieben die Werte hingegen nahezu unverändert.

Weidemilchkäse weist zudem einen 3–4-mal so hohen Gehalt an der gesundheitsfördernden konjugierten Linolsäure auf als die Vergleichsmuster. Ebenso enthält der Kerrygold Kildery etwa ein Drittel mehr Omega-3-Fettsäuren. Diese schützen das Herz und beugen Entzündungen vor. „Jede Konservierung des Futters, besonders die Silierung, aber auch ein hoher Anteil an Kraftfutter bei der Milchkuhfütterung trägt zu einer Verminderung des Gehaltes der beiden Säuren bei“, sagt Prof. Dr. Jahreis.

Käse ist also nicht nur Genuss pur, sondern auch gesund. Eiweiß baut Muskulatur auf und erhält sie. Kalzium stärkt die Knochen. Fettlösliche Vitamine, wie Retinol (Vitamin A) und ?Beta-Carotin (die Vorstufe von Vitamin A), erhalten die Funktion des Auges, schützen die Haut und mindern wie auch ?-Tocopherol (Vitamin E) die Wirkung freier Radikale. Im Vergleich zu den anderen analysierten Käse-Sorten enthält Kerrygold Kildery das meiste Beta-Carotin. Bei Retinol liegt Milbona von Edeka vorne und beim ?-Tocopherol Fol Epi.

Die Proben für die Käsestudie der Universität Jena unter Verantwortung von Prof. Dr. Gerhard Jahreis wurden von April bis Juni 2014 entnommen. Untersucht wurden folgende Marken zu jeweils sechs verschiedenen Zeitpunkten (außer Real Quality), dabei wurde jeweils das Mindesthaltbarkeitsdatum aufgelistet.

- Hochland: Grünländer
- Bel Deutschland: Leerdamer Original
- Frisland Campina: Frico Maasdam oder Landkaas
- Bongrain: Fol Epi
- IDB Deutschland: Kerrygold Kildery
- Bergader: Bergbauern Schnittkäse mild nussig
- Milram: Burlander (normal)
- Arla: Svensoe
- Handelsmarke: Real Quality

- Handelsmarke: Rewe Ja
- Handelsmarke: Edeka Milbona

Portrait

Die IDB Deutschland GmbH ist eine 100%ige Tochtergesellschaft des IDB (Irish Dairy Board, Dublin) – der Marketing-Organisation der irischen Milchwirtschaft. An unserem Sitz in Neukirchen-Vluyn wird die irische Kerrygold Butter abgepackt und zusammen mit anderen Kerrygold Molkereiprodukten in Deutschland und Osteuropa vertrieben. Neben den Produkten für den Lebensmitteleinzelhandel werden unter anderem auch tiefgekühlte Butterportionen unter der Marke „Kerrygold Catering“ für Gastronomie, Hotellerie, Großverpflegungssektoren und soziale Einrichtungen produziert und vertrieben.

News-ID: 826711 • Views: 771 (Stand: 12.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/826711/Grosse-Analysestudie-zum-Thema-Kaese.html>