

## Bericht a.5: Kulturen zubereiten und einsetzen

Zur Herstellung von vielen Milchprodukten benötigen Sie Kulturen.

| Beschreiben Sie, welche Kulturenform für welche Produkte in Ihrem Betrieb eingesetzt wird. |                                       |                                   |
|--|---------------------------------------|-----------------------------------|
| Kulturenform   |                                       |                                   |
| Flüssige Kultur<br>(im Betrieb hergestellt)  | Gefriergetrocknete Kultur<br>(Pulver) | Pellets<br>(tiefgefrorene Kultur) |
|  |                                       |                                   |

| Welche Mikroorganismen sind in diesen Kulturen enthalten? |                                  |
|---|----------------------------------|
| Eingesetzte Kulturen                                      | Darin enthaltene Mikroorganismen |
|   |                                  |
|   |                                  |

| Beschreiben Sie die Herstellung von flüssigen Kulturen in Ihrem Betrieb oder schreiben Sie detailliert auf, wie Sie eine zugekaufte Kultur in das Produkt impfen. |                                  |
|---|----------------------------------|
| Arbeitsschritte   | Beschreibung der Arbeitsschritte |
|   |                                  |

| Welche vier wichtigen Punkte sind für mich beim Zubereiten und Einsetzen der Kulturen unbedingt zu beachten? |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>                         |

| Wie sicher fühle ich mich im Umgang mit dem Zubereiten und Einsetzen der Kulturen?  |
|---|
| <p><b>Stärken:</b> Diese Arbeitsschritte beherrsche ich gut.</p><br><p><b>Lücken:</b> Diese Arbeitsschritte muss ich noch verbessern.</p> |

| Name | Vorname | Lehrjahr | Datum Bericht |
|------|---------|----------|---------------|
|      |         |          |               |