

Gesunde Rohmilchprodukte

Rohmilch und Rohmilchprodukte können unsere Gesundheit in positiver und negativer Hinsicht beeinflussen. Eine Studie von Agroscope ordnet die positiven Effekte und die Risiken ein.

Heute wissen wir, dass die Mikroben im Darm viele Wirkungen auf den Menschen haben: Zusätzlich zu den immunologischen Funktionen, der Produktion von Vitaminen und dem Abbau von Nahrungsfasern besitzen sie metabolische Eigenschaften, die an der Prävention von Fettleibigkeit und Herz-Kreislauf-Erkrankungen beteiligt sind. Sie beeinflussen sogar unsere psychische Gesundheit. Für all diese Funktionen ist eine möglichst breite Vielfalt des im Darm vorhandenen Mikrobioms unerlässlich. Jede Ernährung, die diese Vielfalt begünstigt, fördert damit auch einen guten Gesundheitszustand. Wegen der grossen mikrobiellen Diversität wirken sich Rohmilch und Rohmilchprodukte positiv auf die Vielfalt des Darmmikrobioms aus.

Abgabe und Konsum von Rohmilch

Gemäss der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung darf Rohmilch nicht zum unmittelbaren Konsum angepriesen oder angeboten werden. Die Abgabestelle ist verpflichtet, über Haltbarkeit, Aufbewahrungsbedingungen und Behandlung von Rohmilch zu informieren:

- Bei 5 °C oder weniger aufbewahren
 - Vor dem Konsum auf mindestens 70 °C erhitzen
 - Innerhalb von drei Tagen konsumieren
- Ein Verzicht auf die Hitzebehandlung liegt in der Schweiz demnach in der Eigenverantwortung der Konsumierenden. Speziell vorsichtig sollten dabei die YOPI's sein (YOPI = young, old, pregnant, immunosuppressed).

Roher und wärmebehandelte Milch

Das Hauptziel der Milcherhitzung besteht darin, den Bakteriengehalt zu reduzieren und die mikrobiologische Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Zusätzlich werden auch wärmeempfindliche Milchbestandteile mannigfaltig verändert. Wegen der Reduktion der mikrobiellen Diversität und den Veränderungen von wärme-



Rund 400 sogenannte «Milchautomaten» stehen in der ganzen Schweiz. Hier können die Konsumentinnen und Konsumenten während 24 Stunden auf Knopfdruck Rohmilch beziehen.

empfindlichen Milchbestandteilen werden verschiedene positive Wirkungen der Rohmilch auf unsere Gesundheit, wie beispielsweise der Schutz vor Allergien, abgeschwächt oder gehen gar vollständig verloren. Die Wirkungen auf unsere Gesundheit sind langfristiger und multifaktorieller Natur, was sehr schwierig zu dokumentieren und zu quantifizieren ist. Bei den Risiken geht es hingegen häufig um eher kurzfristige Wirkungen mit einer klaren Ursache, wie beispielsweise eine mikrobielle Lebensmittelvergiftung. Es ist wichtig, die negativen Auswirkungen nicht zu überschätzen und die positiven Effekte nicht zu unterschätzen.

Der Fünfer und das Weggli?

Mit einer zertifizierten Rohmilchproduktion – wie beispielsweise die Vorzugsmilch in Deutschland – oder Rohmilchkäse können

viele wertvolle Eigenschaften der Rohmilch erhalten und zugleich die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit eingehalten werden. Die Produktion von Rohmilch und Rohmilchkäse ist ein komplexes System und bedingt unter anderem gut geschulte Fachleute, gesunde infektionsfreie Herden, ein glaubwürdiges HACCP-Konzept, eine validierte Hürdentechologie und strikte behördliche oder privatrechtliche Kontrollen.

Weiterführende Informationen

Die vollständige Studie ist in der Agrarforschung Schweiz (<https://www.agrarforschungschweiz.ch>) erschienen. ■

Hans-Peter Bachmann, Marie Therese Fröhlich-Wyder, Walter Bisig, Agroscope

Verpacken unter Schutzatmosphäre...

www.ecoanalytics.ch

Der neue Lecktester für Schutzgasverpackungen mit CO₂-Anteil setzt neue Maßstäbe: geringer Platzbedarf, präzise Leckerkennung, blitzschnelle Prüfung. Je nach Verpackung und Prüfbedingungen findet der PRO 2 Mikroleaks ab 10 Mikrometer. Intuitiv und klar für jeden Anwender – nach Abschluss der Prüfung leuchtet die Acrylkammer je nach Ergebnis entweder rot oder grün.

Unsere Produkte – Auf Ihre Anwendung zugeschnitten

- Kompakteres Design weniger Platzbedarf, geringeres Gewicht
- Vakuum mittels Druckluft (Venturi) kürzere Prüfdauer, geringere Wartungskosten
- LED-Beleuchtung als visuelles Signalintuitivere Bedienung

*Measurement
in progress*



Test OK



Leak



*Leak-Master
Pro2 big*



Eco Analytics

Sicherheit dank Gaswarntechnik

Eco Analytics AG • Weidenweg 17 • CH-4310 Rheinfelden
Tel +41 61 827 94 00 • info@ecoanalytics.ch