

Ziger-Käse begeistert die Konsumenten

Von Hans-Peter Bachmann und Karl Schafroth*. Die Zugabe von Ziger ist eine ausgezeichnete Möglichkeit, um bei unterfertigen Käsen einen weicheren und aromatischeren Käse zu erzielen. Diese positive Wirkung war bei einer grösseren Zigermenge verstärkt. Dieser Befund ergab sich sowohl bei der Beurteilung durch Experten wie auch bei einem Markttest mit 160 Personen.



Insumenten testen anlässlich der Swiss Cheese Awards in Bern den Käse mit und ohne Ziger. (Bild: FAM)

Die FAM hat bereits verschiedene Versuche über den Zusatz von Ziger bei fettreduzierten Käsen durchgeführt und in der Fachzeitschrift vorgestellt. Wird die gesamte Molke verzerrt und der Ziger am nächsten Tag zugesetzt, so wird über das Ziel hinausgeschossen. Wird hingegen nur 40 Prozent der Molke verzerrt, führt dies zu Käsen, welche die Experten bei allen Qualitätskriterien zu überzeugen vermochten: Die Käse waren deutlich weicher und aromatischer. Beim vorliegenden Versuch wurde nun geprüft, ob es möglich wäre, 60% der Molke zu verzerrern und den Ziger am nächsten Tag zuzusetzen.

Hervorragende Qualität

Auch bei diesem Versuch zeigte es sich, dass die Zugabe von Ziger eine gute Möglichkeit ist, um bei unterfertigen Käsen weicheren und aromatischeren Käse zu erzielen. Diese positive Wirkung war bei der grösseren Zigermenge verstärkt. Die Käse waren aber als Folge des hohen Wassergehaltes weniger stabil. Die optimale Zigermenge bewegt sich demnach zwischen 40% und 60% und ist abhängig von der Reifungsgeschwindigkeit, die angestrebt wird.

Filtration

Wissenschaftler der University of Kansas (www.ukark.edu) haben eine quartige Membran aus Molkebestandteilen entwickelt. Das Material ist gegen chemische Lösungsmittel stabil und ermöglicht zusätzlich eine gezielte Einstellung der Porosität. Die Ergebnisse wurden im Journal of Membrane Science veröffentlicht.

Membran aus Molke

Wissenschaftler der University of Kansas (www.ukark.edu) haben eine quartige Membran aus Molkebestandteilen entwickelt. Das Material ist gegen chemische Lösungsmittel stabil und ermöglicht zusätzlich eine gezielte Einstellung der Porosität. Die Ergebnisse wurden im Journal of Membrane Science veröffentlicht.

Bei der Zigerherstellung haben sich zwei Änderungen von der ursprünglichen Rezeptur bewährt:
– Für die Fällung 0,2% statt 0,1% Milchsäure
– beim Mischen 1 Teil Ziger und 2 Teile Wasser statt 1:1

Wirtschaftlich attraktiv

Die Rohstoffkosten werden beim Zusatz von Ziger um zirka 7% (bei 40% Ziger) bzw. um 10% (bei 60% Ziger) vermindert. Die höhere Aromaintensität ermöglicht bei den Ziger-Käsen eine Verkürzung der Reifungszeit um schätzungsweise 20–40%. Mit der deutlich besseren Qualität kann bei den Ziger-Käsen sicher auch ein höherer Marktpreis ins Auge gefasst werden.

Erfolgreicher Markttest

Anlässlich des Käsemarktes im Rahmen der Swiss Cheese Awards 2001 auf dem Waisenhausplatz in Bern wurden verschiedene Versuchskäse einem Markttest unterzogen. Die Testpersonen waren in der Mehrheit zufrällige Passanten. Zusätzlich nahmen auch Leute aus der Branche und Mitarbeitende der FAM am Test teil.

Zahnunfall

Milch als Transportmedium

Milch ist nicht nur bei Tisch sehr erfrullend, sondern kann auch in weniger erfrullenden Situationen sehr wertvoll sein. Zahnverletzungen geschehen häufig bei Stürzen zu Hause oder vom Fahrrad und bei Sportunfällen. Wenn dabei ein Zahn ganz ausgeschlagen wird, sollte er idealerweise sofort, das heisst innerhalb von 5 Minuten, wieder an seinen Platz gesetzt (und danach natürlich der Zahnarzt aufgesucht) werden, weil die Zahnwurzeloberfläche, die so genannte Wurzelhaut, sehr empfindlich auf Aus-

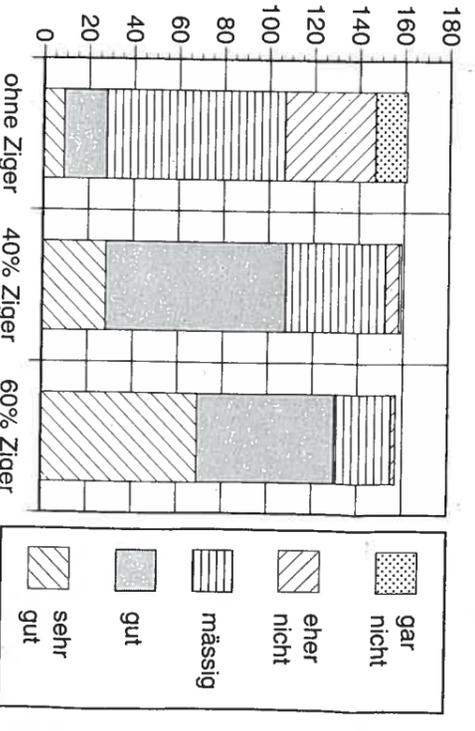
Tabelle 1: Grobchemische Zusammensetzung nach 60 Tagen (Mittelwerte, t-Test)

Faktoren	Stufen	N	Pflfmerkmale						
			pH	Wasser [g/kg]	Fett [g/kg]	FTT [g/kg]	WFF [g/kg]	Rohprotein ¹⁾ [g/kg]	Salz [g/kg]
Zigerzusatz	0 %	4	5.96	467	105	198	522	370	16.5
	40 %	4	5.81	514	104	213	573	330	19.1
	60 %	4	5.83	526	102	214	585	317	22.0
t-Test	0 % / 40 %		**	***		**	***	***	***
	0 % / 60 %					*	**	***	***
	40 % / 60 %					*	***	***	***

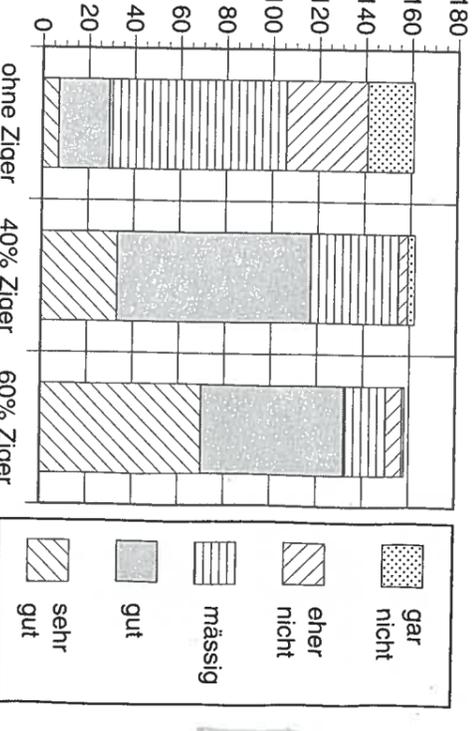
* = signifikanter Effekt (p ≤ 0.05), ** = signifikanter Effekt (p ≤ 0.01), *** = signifikanter Effekt (p ≤ 0.001); + = knapp nicht signifikant (p ≤ 0.10)
¹⁾ Rohprotein = TN x 6.38

Tabelle 2: Rohstoffkosten (Mittelwerte)

Rohstoff	Preis geschätzt (CHF / kg)	Käse ohne Zigerzusatz (CHF / kg)	Käse mit 40 % Zigerzusatz (CHF / kg)	Käse mit 60 % Zigerzusatz (CHF / kg)
Magermilch	0.50	68.2	34.10	68.0
Rahm	5.00	1.8	9.00	2.0
Ziger	2.00	0	0.0	2.20
Total		43.10	46.20	47.20
Total pro kg Käse		4.83	8.90	5.62
			8.20	5.87
			= -7%	= -10%



Anzahl Antworten im Rahmen der Beurteilung des Flavours (Geruch, Geschmack und Aroma) durch die Konsumentinnen und Konsumenten.



Anzahl Antworten im Rahmen der Beurteilung der Textur durch die Konsumentinnen und Konsumenten.

Ihr Partner für Käse-Einschwemm- und Presssysteme



Neueste Technologie