

De melkfabriek

Van koe tot supermarkt

De melk die wij in de supermarkt kopen heeft al een hele reis ondergaan. Van de koe belandt deze melk in de fabriek. Van daaruit gaat de melk weer naar de supermarkt. Klaar om door jou gedronken worden.

Melk wordt door koeien en andere zoogdieren gemaakt om hun jongeren te voeden. De koe blijft ook melk geven als het kalfje al groter is. Door de koe te blijven melken, blijft hij ook melk maken. De boer bewaart alle melk van zijn koeien in de melkkoeltank. Hier blijft de melk zo'n drie dagen heel erg koel in bewaard. Dan wordt de melk opgehaald met de vrachtwagen van de melkophaaldienst.

In de melkfabriek wordt de melk als eerste afgeroomd. Dat betekent dat het vet in de melk er in deze machine wordt afgehaald en later weer wordt bijgedaan. Zo krijg je dus halfvolle, volle en magere melk: volle melk is vetter dan magere melk.

In de pasteuriseermachine wordt de melk verwarmd tot wel meer dan 70 graden, dat is heel erg heet! Daarna wordt de melk weer snel koud gemaakt. Op deze manier gaan de bacteriën in de melk dood. Bacteriën zijn ziekmakers.

De vetbolletjes in de melk willen eigenlijk het liefst bovenop de melk drijven. De melk wordt in deze machine door hele kleine gaatjes geperst. Zo worden de vetbolletjes zo klein dat ze niet meer bovenop de melk drijven.

Als de melk klaar is, wordt deze in pakken gedaan. Op de pakken wordt een datum gezet. Daarna gaan de melkpakken naar de winkel toe. Wist je trouwens dat er nog veel meer wordt gemaakt van melk? Boter, kaas, yoghurt, vla, drinkyoghurt, kwark zijn allemaal zuivel-producten. Zo noemen we producten die gemaakt zijn van melk.