

# Milchtechnologe/-in



## **Berufsbeschreibung**

Neben Milch gibt es eine Vielzahl von Milcherzeugnissen: Joghurt, Sahne, Quark, Butter, Käse usw. Die Milchtechnologin und der Milchtechnologe (vormals Molkereifachleute) stellen all diese Milchprodukte her. Sie nehmen die täglich frisch gelieferte Milch entgegen und kontrollieren deren Menge. Dann entnehmen sie Proben davon und prüfen sie im Labor. Ist die Qualität einwandfrei, verteilen sie die Milch in Tanks.

Danach bereiten sie die Milch für die Weiterverarbeitung vor. In Zentrifugen reinigen und homogenisieren sie die Milch, dann pasteurisieren sie sie, um Keime abzutöten. In Separatoren wird die Milch nach Fettgehalt getrennt, in Rahm, Voll- und Magermilch. Schließlich werden diese Erzeugnisse an die verschiedenen Fabrikationsabteilungen verteilt. Die vielen Milchprodukte werden mit unterschiedlichsten Maschinen und nach unterschiedlichsten Rezepturen hergestellt, weswegen sich die Milchtechnologe meist auf eine bestimmte Produktlinie spezialisieren.

Säuberlich steuern und überwachen sie die Produktionsanlagen, geben Zutaten, Milchsäurebakterien und für die Käseherstellung Lab hinzu. Während der gesamten Produktion führen sie immer wieder Qualitätskontrollen durch und überprüfen Reifegrade, Geschmack und Konsistenz. Am Ende füllen sie die fertigen Milchprodukte ab, schneiden und portionieren sie. All dies geschieht mit entsprechenden Abfüllanlagen und unter Einhaltung aller Hygienevorschriften.

## **Anforderung**

Mindestens Hauptschulabschluss. In der Berufsberatung oder in Betrieben nachfragen.

Hygienebewusstsein, guter Geruchs- und Geschmackssinn, Interesse für technologische Verfahren und Zusammenhänge, rasche Reaktionsfähigkeit, gute Konstitution, exakte Arbeitsweise, Teamfähigkeit, Freude an Arbeit in Labor und Produktion.

## **Ausbildung**

3 Jahre (Landwirtschaft): duale Ausbildung Betrieb/Berufsschule.

## **Entwicklungsmöglichkeiten**

Molkereimeister/in, milchwirtschaftliche/r Labormeister/in, Industriemeister/in der Lebensmittelindustrie, Molkereitechniker/in, Lebensmittelchemiker/in, Bachelor of Engineering – Lebensmitteltechnologie, Unternehmer/in.