Milchtechnologie (Lehrberuf) - Lehrzeit: 3 Jahre

Andere Bezeichnung(en):
früher: Molkereifachmann/Molkereifachfrau

English: Milk technology

Berufsbeschreibung:

Milchtechnolog*innen verarbeiten Rohmilch zu Milchprodukten und Käse. Sie erzeugen u. a. Trinkmilch, Milchmischerzeugnisse, Butter- und Sauermilch, Topfen, Joghurt oder Schlagobers und verschiedene Käsesorten. Sie übernehmen die Milch, messen sie ab und prüfen ihre Qualität.

Danach leiten sie die Milch zur speziellen Verarbeitung weiter. In der betrieblichen Praxis sind Milchtechnolog*innen meist auf einen bestimmen Aufgabenbereich wie z. B. Milchannahme, Pasteurisierung, Butterei oder Käserei spezialisiert. Milchtechnolog*innen führen laufend Qualitätskontrollen durch, verpacken die Produkte und lagern sie.

Sie arbeiten vorwiegend in genossenschaftlichen und industriellen Molkereien und Käsereien im Team mit Berufskolleg*innen und anderen Fach- und Assistenzkräften der Lebensmittelerzeugung.

Arbeits- und Tätigkeitsbereiche:

Milchtechnolog*innen nehmen die Rohmilch entgegen, die in Tanksammelwägen oder Kannen von landwirtschaftlichen Betrieben angeliefert wird.

Sie registrieren das Gewicht der Milch, entnehmen Proben zur chemischen, physikalischen und bakteriologischen Untersuchung, um die Milchqualität sicherzustellen. Zur Milchverarbeitung reinigen sie zuerst die Milch, homogenisieren sie und trennen sie mit Hilfe von Zentrifugen und Separatoren in Vollmilch, Magermilch und Rahm. Die verschiedenen Milcharten werden, je nach Verwendungszweck, entweder als Trinkmilch abgefüllt oder zu Topfen, Joghurt, Milchmischgetränken, Butter, Rahm usw. weiterverarbeitet. Dabei bedienen und überwachen Milchtechnolog*innen u. a. Butterungsmaschinen, Separatoren, Filtrations- und Membrananlagen, Kühl- und Abfüllanlagen.

Bei der Käseerzeugung setzen die Milchtechnolog*innen der Milch Säurekulturen zu. Im Käsefertiger fügen sie zur Gerinnung der Milch Lab bei. Dieses Gemisch wird durch Formen, Wenden und Pressen in Trockenmasse (Käse) und Wasser (Molke) getrennt. Milchtechnolog*innen schöpfen die Käsemasse ab, zur Nachbehandlung legen sie diese in ein Salzbad und bringen sie abschließend zum Reifen in den Gär- bzw. Lagerkeller. Milchtechnolog*innen verfolgen die Reifeentwicklung des Käses und führen zur Gewinnung verschiedener Käsesorten unterschiedliche Endbehandlungen durch.

Während der Herstellungsprozesse kontrollieren Milchtechnolog*innen im Labor laufend die Qualität der Produkte und untersuchen sowohl die Milch als auch die Zwischen- und Endprodukte. Sie füllen die fertigen Produkte ab bzw. verpacken diese - dabei überwachen und bedienen sie vor allem Abfüll- und Verpackungsanlagen. Außerdem sind sie für die fachgerechte Reinigung und Desinfektion der Produktionsräume und -anlagen zuständig.

Alle aktuellen Informationen zum Thema Berufsorientierung finden Sie auf unserer Website www.tcc.or.at **Schulen & Jugendliche** / **Tipps und Links**.

TCC-Testcenter Carinthia der WIFI Kärnten GmbH,
Lastenstraße 26, 9020 Klagenfurt, T: 059434 9092, E: tcc@wifikaernten.at

powered by