

Sie lesen im nächsten 'Der Fourier'

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **61 (1988)**

Heft 9

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

Zusammensetzung der Milch

In der Milch sind über 90 verschiedene Bestandteile vorhanden. Was die Milch für unsere Ernährung besonders wertvoll macht, ist die natürliche Ausgewogenheit all dieser verschiedenen Nährstoffe, die der menschliche Körper braucht.

In 100 g Milch sind im Mittel enthalten:

3,2 g Eiweiss (Protein)

Milcheiweiss ist biologisch hochwertig, es enthält die wesentlichen Aminosäuren in genügender Menge.

4,9 g Milchzucker (Lactose)

Das in der Milch enthaltene Kohlehydrat Milchzucker (Lactose) besteht aus Glucose (Traubenzucker) und Galactose. Milchzucker wirkt günstig auf die Entwicklung der Darmbakterien.

3,7 g Milchfett

Der Schmelzpunkt des Milchfettes liegt bei 28–32 Grad Celsius, wird also bei Körpertemperatur flüssig und ist deshalb leicht verdaulich. Milchfett enthält die Vitamine A und D.

0,8 g Vitamine, Mineralsalze, Spurenelemente

Milch ist unser Hauptlieferant von *Calcium* und *Phosphor*. Beide sind unentbehrlich für gesunde Zähne und einen guten Knochenbau.

Ferner enthält die Milch reichlich *Kalium* und *Magnesium*.

Der Vitamingehalt der Milch ist hoch und ausgewogen; vor allem vertreten sind die Vitamine A, B-Komplex, D und E.

87,4 g Wasser

Nährwert

1 dl Milch enthält 280 kJoule (67 kcal).

Übrigens:

1/2 Liter Vollmilch deckt pro Tag . . .

1/4 des Bedarfs an Eiweiss

1/4 des Bedarfs an Fett

1/2 des Bedarfs an Calcium

1/2 des Bedarfs an Phosphor

Einkauf und Lagerung

Durch die Abteilung Einkauf werden unter Berücksichtigung der wirtschaftlichen und produktionstechnischen Gegebenheiten die notwendigen Roh- und Verpackungsmaterialien beschafft. Es wird darauf geachtet, dass stets nur einwandfreie Qualität zur Verfügung steht. Dabei werden die mit der Bahn oder per Camion angelieferten Materialien kontrolliert und eingelagert. Gewisse Produkte müssen gekühlt oder in klimatisierten Räumen gelagert werden.

Einwandfreie Qualität der Milchprodukte erfordert im weiteren, dass sie ständig überprüft und kontrolliert werden. Die Intermilch AG hat dafür ein gut eingerichtetes, leistungsfähiges Laboratorium. Die Schwerpunkte der Labortätigkeit liegen vor allem in der Kontrolle von Rohstoffen, Halbfabrikaten und der Endprodukte, denn wir haben gesehen, dass Milch tatsächlich etwas ganz Besonderes ist. Wen wundert es da, dass Milchtrinken immer mehr in Mode kommt. Nicht nur zuhause. Nein, in der Schul- und Arbeitspause, im Schwimmbad, im Restaurant, kurz, immer und überall wird Milch getrunken.

Milchtrinken ist heute «in», ja Milchtrinken macht Spass!

Sie lesen im nächsten «Der Fourrier»

Im Oktober publizieren wir die Übersicht der Schulen und Kurse der Versorgungstruppen und des Munitionsdienstes im Jahre 1989.

Sie können auch einige Erfahrungen des Kurskommandanten mit dem neuen «Zentralen Kurs für Ausbildungsleiter im Küchendienst (ZAK)» und die Ausbildungsprogramme für die Kurse 1991 und 1992 lesen.

Vom 29. 10. – 2. 11. 88 findet in Lausanne die zweite GASTRONOMIA statt. Vielleicht wird ein schon lange geplanter Ausflug in die Romanandie Wirklichkeit und der Besuch dieses Pendants zu der in Basel stattfindenden IGEHO gehört zum Programm. Gastgewerbe und Hotellerie sind die hauptsächlichsten Themen dieser Ausstellung.
