



Ein besonderer Kleber aus Quark!

Im Versuch flocken die Milcheiweiße, also vorwiegend Casein, mit aus und werden abfiltriert. Man gibt Backpulver zu, um die überschüssige Essigsäure zu neutralisieren. Nach der Zugabe von Wasser entsteht eine kleisterähnliche Suspension.

So erhältst du einen uralten Klebstoff, den Caseinkleber. Die Klebeeigenschaften z. B. für Papier sind hervorragend und durchaus konkurrenzfähig zu käuflichen Klebstoffen.



Lebensmitteltechnisch nutzt man diese Eigenschaft der Milch zur Gewinnung von Molke und Herstellung von Quark und Käse.

Dafür gibt es zwei Möglichkeiten.

1. Die Zugabe des Enzyms Lab, wobei Süßmolke gewonnen werden kann. Die dabei ausflockenden Eiweiße werden abgetrennt und zur Käseherstellung verwendet.
2. Die Zugabe von Milchsäurebakterien, wobei Sauermolke entsteht. Dieser Prozess ist mit der Zugabe von Essig vergleichbar, da in beiden Fällen eine Ansäuerung erfolgt. Aus den hier ebenfalls ausflockenden Eiweißen wird nicht nur Käse sondern auch Quark hergestellt.