



## Grohage

### Produktbeschreibung – Speisquark mager 10 kg

- hergestellt aus 100 % heimischer Milch
- Fettgehalt unter 0,5 % absolut
- 18 % Trockenmasse
- reich an Eiweiß
- Herstellung durch Thermoquarkverfahren

Durch das Thermoquarkverfahren, das in den siebziger Jahren entwickelt wurde, konnte durch eine Zweiterhitzung (nach der vorgeschriebenen Pasteurisierung der Milch vor der Verarbeitung zu Quark) eine dauerhafte Bindung von Molkenprotein an das Casein erreicht werden. Das hat mehrere Vorteile:

Molkenproteine haben einen hydrophilen Charakter, der die Bindung von Wasser im Quark verbessert und neben einer Verringerung der Molkenlässigkeit auch die Konsistenz, insbesondere die Geschmeidigkeit, und damit die Qualität und die Akzeptanz beim Verbraucher verbessert.

Für die menschliche Ernährung sind die Molkenproteine wertvoll, weil sie vom menschlichen Organismus leicht zu verarbeiten sind, eine biologische Wertigkeit von nahezu 100 aufweisen und mehr essentielle Aminosäuren enthalten als die Caseine.