

**Restzucker (Galaktose) kann bei Käse grössere Probleme mit dem Geschmack, der Haltbarkeit oder auch im Äusseren auslösen. Restmilchzucker deutet auf eine ungenügende Milchsäuregärung hin.**

Durchführung Test (Maillard Reaktion)

- Ein rechteckiges Stück Alufolie in der Mitte falten, wieder öffnen und auf eine Hälfte ca 3g Käse geben.
- Mit der anderen Hälfte der Folie den Käse zudecken und an den 3 offenen Seiten um falzen.
- Den Käse zwischen den Folienblättern zu einer möglichst dünnen Schicht auswalzen, anschliessend das Folienpacket wieder öffnen und während 30 Minuten im Backofen bei 130 °C trocknen.

Beurteilung:



Abb. Beurteilungsbeispiele, ©Casei

Nicht braun



hellbraun



dunkelbraun

Bräunung der Käsemasse => Restzucker im Käse vorhanden

keine Bräunung => kein oder nur Spuren Restzucker vorhanden