

Pasteurisieren

Das Pasteurisieren bezeichnet das kurzzeitige Erhitzen eines Lebensmittels, um es länger haltbar zu machen.

Die Vorgangsweise dabei ist denkbar einfach: Der Stoff wird für eine kurze Zeit auf eine bestimmte Temperatur erhitzt (im Normalfall liegt diese Temperatur unter 100°C). Temperatur und Erhitzungsdauer sind stoffabhängig, Milch wird z.B. ca. 30 Sekunden auf etwa 73°C erhitzt.

Durch dieses Verfahren werden die meisten schädlichen Keime und Bakterien abgetötet, was die verlängerte Haltbarkeit bewirkt. Der Geschmack des Lebensmittels bleibt dabei jedoch unverfälscht.

Am Bekanntesten ist das Pasteurisieren für Milch, aber auch viele andere Lebensmittel werden so konserviert. Dazu zählen unter anderem Fruchtsäfte und sogar Weine werden pasteurisiert.

Erfunden wurde dies Verfahren von einem französischen Chemiker Louis Pasteur. Er bewies, dass eine längere Haltbarkeit durch kurzzeitiges Erhitzen möglich wird. In einem Experiment mit einer Bouillion, bewies er im direkten Vergleich den Zusammenhang zwischen dem kurzzeitigen Erhitzen zwischen 60 und 90 Grad und einer besseren Konservierung des Lebensmittels. Seit dieser Entdeckung im 19. Jahrhundert brachte diese Art der Haltbarmachung auf breiter Front Vorteile und ist inzwischen in vielen Bereichen Vorschrift. Speziell im Bereich der Milchprodukte ist die Verwendung nicht pasteurisierter Rohstoffe nahezu ausgeschlossen.

Viele Lebensmittel kaufen wir schon pasteurisiert, so dass ein Pasteurisieren zu Hause in den meisten Fällen unnötig ist. Bei der Konservierung von Saft, Wein und Bier wird die

Pasteurisierung angewandt. Ebenso werden Konserven mit saurem Gemüse oder Obst mit diesem Verfahren haltbar gemacht.

[Zurück zu Konservieren](#)