

1. Die Zusammensetzung der Milch

Aus was besteht Milch? Schreibe die einzelnen Bestandteile auf.

Zucker

Fette

Proteine

Mineralien

Vitamine

Wasser

2. Jedem Säugetier seine Milch

Verbinde die Diagramme der Milchezusammensetzung mit dem dazugehörigen Säugetier. Im Film findest du Hilfe dazu.

 Zucker
  Proteine
  Fette
  Wasser

The diagram shows four pie charts representing different milk compositions, each connected by a red line to a specific animal. The legend indicates the components: Zucker (pink), Proteine (red), Fette (yellow), and Wasser (teal).

- Rabbit:** Connected to a pie chart with a large teal section (Wasser), a small pink section (Zucker), and very small sections of yellow (Fette) and red (Proteine).
- Polar Bear:** Connected to a pie chart with a large teal section (Wasser), a large yellow section (Fette), a small pink section (Zucker), and a small red section (Proteine).
- Zebra:** Connected to a pie chart with a large teal section (Wasser), a large yellow section (Fette), a small pink section (Zucker), and a small red section (Proteine).
- Seal:** Connected to a pie chart with a large teal section (Wasser), a large yellow section (Fette), a small pink section (Zucker), and a small red section (Proteine).

3. Die Milchproduktion

Nummeriere von 1 bis 10 die nötigen Schritte der Milchproduktion im Körper der weiblichen Säugetiere, von der Geburt der Nachkommen bis zum Säugen.

7

Produktion von Oxytocin durch das Gehirn

10

Das Säugetierbaby trinkt

1

Geburt des Säugetierbabys

6

Senden eines Nervensignals an das Gehirn

8

Transport von Oxytocin zu den Muskelzellen der Brustdrüsen

3

Transport von Prolaktin zu den milchbildenden Zellen

4

Produktion von Milch durch die milchbildenden Zellen

9

Ausstoss von Milch

2

Produktion von Prolaktin durch das Gehirn

5

Stimulierung der Zitze

Wieviele Liter Milch kann eine Milchkuh jeden Tag produzieren?

20 bis 25 l und 35l ab dem dritten Kalb

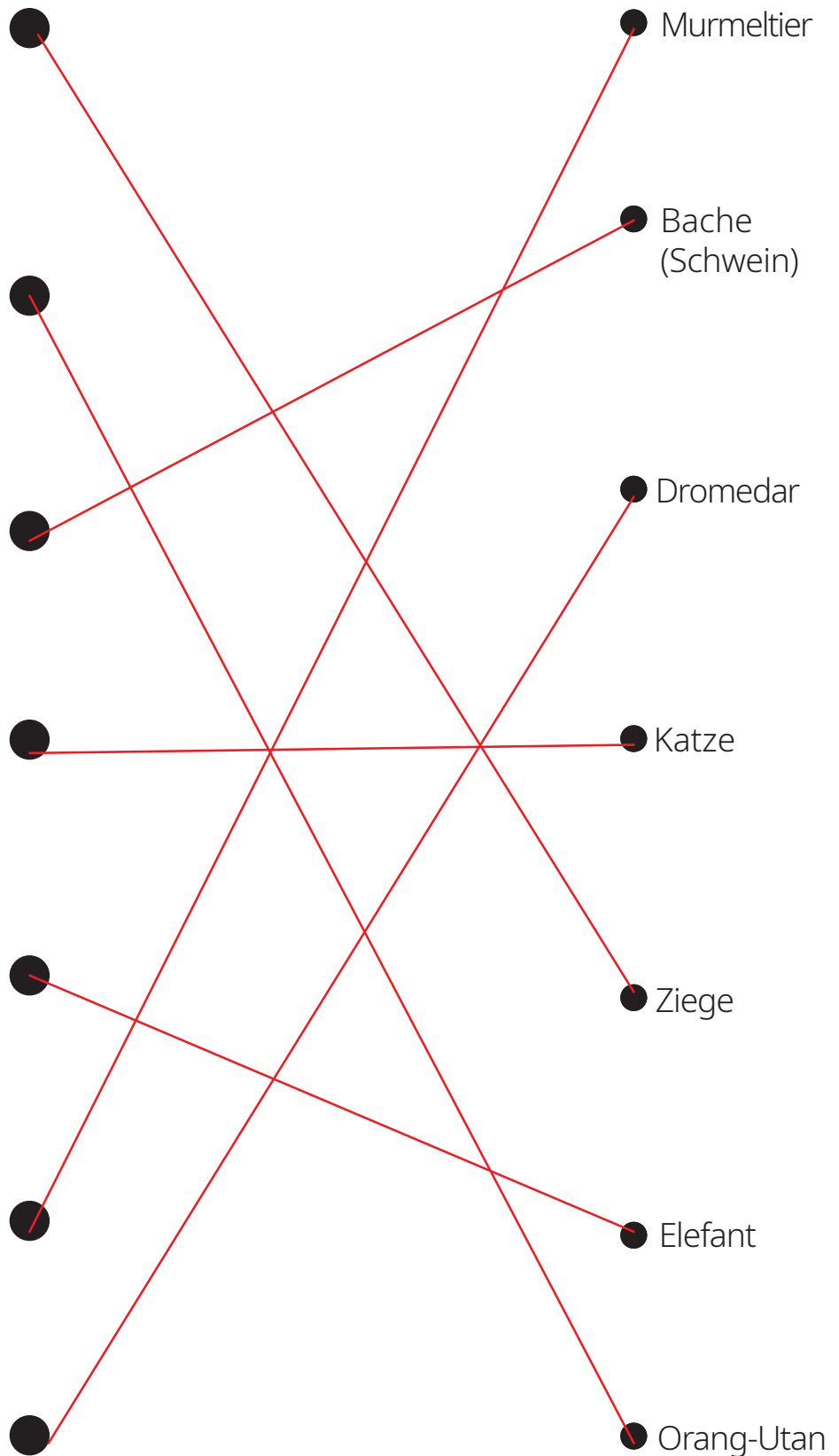
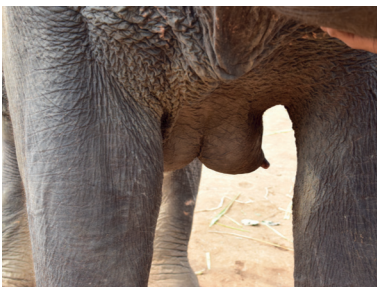
4. Überall Milch!

Umkreise die Produkte, die Milch oder Milchkomponenten enthalten.



5. Viele verschiedene Zitzen

Verbinde die Zitzen mit dem dazugehörigen Säugetier.



10. Die Milchtüte

Erkläre, was die eingekreisten Begriffe auf der Milchtüte bedeuten.

Die Milch wurde während 2-5 Sekunden auf 150 °C erhitzt.

100 g Milch enthält 3.5 g Fett, man nennt diese Milch "Vollmilch".

Die Milch wird in einer Maschine durch eine kleine Drüse gespritzt, so werden die Fetttropfchen kleine und trennen sich nicht mehr vom Wasser.

Valflora

Milch
Lait · Latte

UHT

3,5%
Milchfett
De matière grasse
Di grasso

Vollmilch standardisiert,
3,5% Fett
Lait entier standardisé, 3,5%
de matière grasse
Latte intero normalizzato,
3,5% di grasso

Homogenisiert
Homogénéisé
Omogeneizzato

✓ En faveur de bien-être animal
✓ Alimentation appropriée
✓ Partenariats équitables
...et bien plus encore!
generation-m.ch

✓ Benessere animale
✓ Foraggio responsabile
✓ Partenariati equi
...e molto altro!
generazione-m.ch

GENERATION M

Nährwerte valeurs nutritives	100 ml	1 Glas verre 250 ml	%*
Energie énergie	280 kJ (67 kcal)	700 kJ (168 kcal)	8%
Fett matières grasses	3,7 g	9,3 g	13%
davon gesättigte Fettsäuren dont acides gras saturés	2,3 g	5,8 g	29%
Kohlenhydrate glucides	5 g	13 g	5%
davon Zucker dont sucres	5 g	13 g	14%
Ballaststoffe fibres alimentaires	0 g	0 g	
Eiweiss protéines	3,5 g	9 g	18%
Salz sel	0,10 g	0,30 g	5%
Calcium calcium	120 mg	300 mg	38%

* % der Referenzmenge für einen durchschnittlichen
Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal) | % de l'apport de
référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)

1 Packung = 4 Portionen | 1 emballage = 4 portions

Nach dem Öffnen bei
höchstens +5°C aufbewahren
und rasch konsumieren.
Une fois ouvert, conserver

Produit suisse
HELSA
Hersteller/Produit par/
Prodotto da:

1L