

# Van koe tot koelkast!

## Of: melk als basisproduct in onze voeding

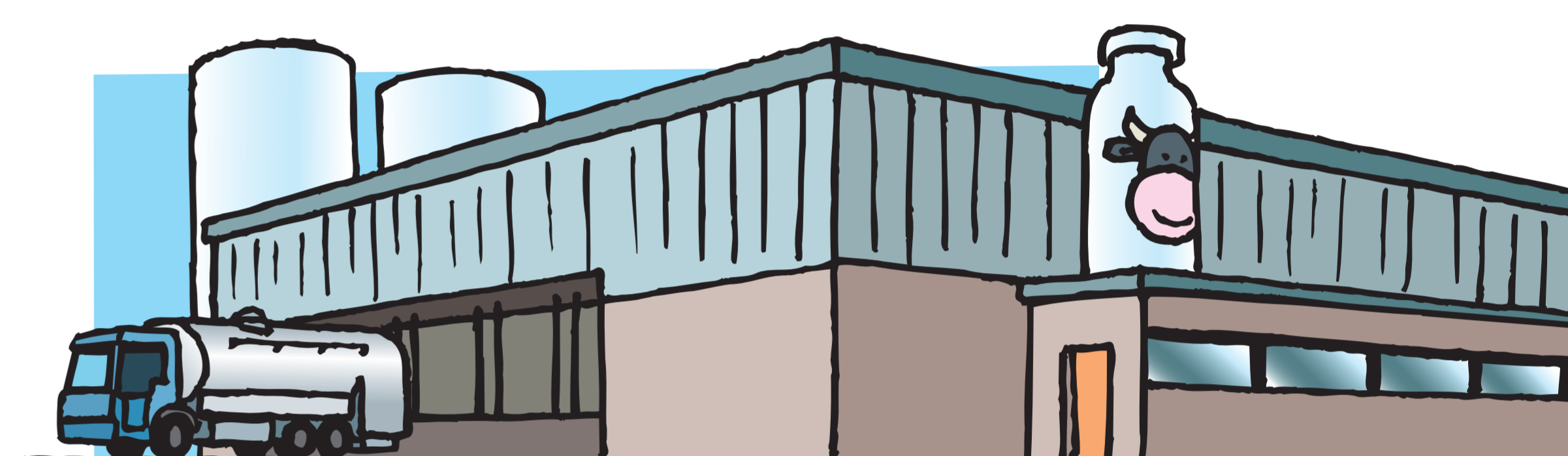
Melk is gezond maar bewaart niet lang. Daarom vind je melk en veel melkproducten in de koelkast. Alvorens ze daar belandt heeft de melk reeds een lange weg afgelegd.



Het verhaal begint bij een koe die wordt gemolken. De melk loopt via leidingen van de melkstal naar een grote opslagtank in het melkhuis.



Daar wordt ze snel afgekoeld en kort bewaard tot de RMO-wagen (Rijdende Melk Ontvangst) de melk komt ophalen.



Die vrachtwagens brengen de melk naar de zuivelfabriek waar ze eerst grondig wordt onderzocht. Die controle bepaalt of de melk goed is voor consumptie en welke prijs de melkveehouder er voor krijgt. In de zuivelfabriek ondergaat de melk dan enkele bewerkingen, vooral om ze langer te bewaren.

## Eindproducten

De zuivelproducenten zijn voortdurend op zoek naar nieuwe producten die op basis van melk kunnen gemaakt worden.



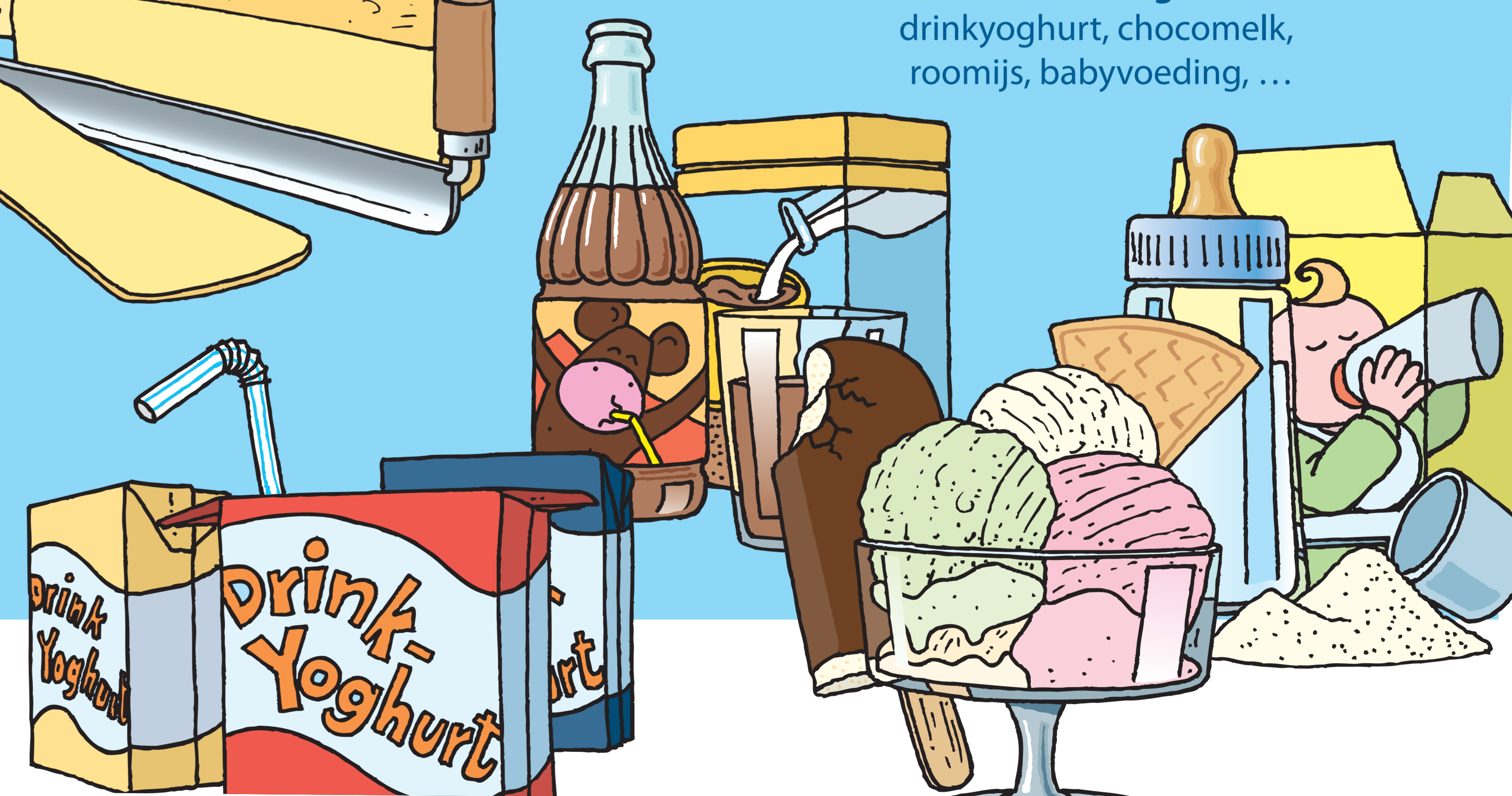
Melk drinkmelk



Bewerkte melk  
yoghurt  
karnemelk



Gemaakt van melk  
boter, room, kaas



Melk als basisingrediënt  
drinkyoghurt, chocomelk,  
roomijs, babyvoeding, ...