

## Laktose- und Galaktosegehalt von Milchprodukten

In der folgenden Liste sind Milchprodukte aufgeführt, die einen sehr geringen Galaktosegehalt aufweisen und somit auch für Kinder und Jugendliche bis 14 Jahre mit Galaktosämie geeignet sind. Die Angaben beziehen sich auf in der Schweiz hergestellte Produkte. Die Werte von im Ausland hergestellten Produkten können davon abweichen.

Produkt	Laktose (g/100g)	Freie Galaktose (g/100g)	Total Galaktose (g/100g)
<b>Hartkäse</b>			
Emmentaler Switzerland DOP	0*	<0.01**	<0.01
Gruyère DOP	0*	<0.01**	<0.01
Sbrinz DOP	0*	<0.01**	<0.01
Bergkäse	0*	<0.01**	<0.01
<b>Halbhartkäse</b>			
Appenzeller	0*	<0.01**	<0.01
Vacherin Fribourgeois DOP	0*	<0.01**	<0.01
St. Paulin	0.03	<0.01**	0.015
Tête de Moine DOP	0*	<0.01**	<0.01
Tilsiter Schweiz grün (Past)	0*	<0.01**	<0.01
Tilster Schweiz rot	0*	<0.01**	<0.01
Tilsiter Schweiz surchoix	0*	<0.01**	<0.01
Raclette	0*	<0.01**	<0.01
Rahmkäse	0*	<0.01**	<0.01
<b>Weichkäse</b>			
Vacherin Mont-D'Or DOP	0*	0.024	0.024
Limburger (Rotschimmelkäse)	0*	<0.01**	<0.01
Tomme	0*	<0.01**	<0.01
Brie (45% Fett)	0*	<0.01**	<0.01
Brie (60% Fett)	0*	<0.01**	<0.01
Camembert (45% Fett)	0*	<0.01**	<0.01
Camembert (60% Fett)	0*	<0.01**	<0.01
<b>Butter</b>			
Butter normal	0.75	<0.01**	0.375
Butter laktosefrei	0.001	0.34	0.341

\*Wert unter der Nachweisgrenze (detection limit < 0.0024g Laktose/100g)

\*\*Wert unter der Nachweisgrenze (detection limit < 0.0072g Galaktose/100g)

### Literatur:

Gille D, Walther B, Badertscher R et al. Detection of lactose in products with low lactose content. International Dairy Journal. 2018; 83:17-19