






Einstieg

Lehrerinformation



1/3

<p>Arbeitsauftrag</p> 	<p>Einstieg Vorwissen prüfen</p>
<p>Ziel</p> 	<p>Die SuS füllen einen Lückentext aus und überprüfen ihre Lösungen selbst anhand einer Musterlösung.</p>
<p>Material</p> 	<p>Lückentext Musterlösung</p>
<p>Sozialform</p> 	<p>EA</p>
<p>Zeit</p> 	<p>10'</p>

Einstieg

AB 1: Lückentext, Diskussionspapier, Lesetext etc.



Setze die Wörter am richtigen Ort ein.

Aufgabe:

Einsetzwörter:

**haltbar – Ranzigkeit – Kochen – abgetötet – Mikroorganismen – verderben –
verbrauchen – Wasser – Schimmel**

Haltbarkeit bei Lebensmittel

Weil Lebensmittel _____, ist es notwendig, sie entweder sehr schnell zu _____ oder auf irgendeine Art und Weise _____ zu machen. Es gibt zwei Arten von Verderbnis:

Eine biologische und eine chemische. Die biologische Weise wird durch _____ verursacht, daraus resultiert Fäulnis, _____ usw. Den chemischen Verderb besteht in der Oxidation der Fette, im Allgemeinen als _____ bekannt.

Es gibt mehrere Arten der Haltbarkeitmachung von Lebensmitteln, z. B. das Trocknen und die Pasteurisierung. Beim Trocknen wird Lebensmitteln _____ entzogen, so können Mikroorganismen nicht mehr überleben. Bei der Pasteurisierung werden Lebensmittel beispielsweise durch _____ kurz erwärmt und dadurch die Mikroorganismen _____.

Einstieg

AB 1: Lösung



Lösung:

Gib dir für jede Richtige Antwort einen Punkt. Du kannst maximal 8 Punkte erreichen.

Haltbarkeit bei Lebensmittel

Weil Lebensmittel **verderben**, ist es notwendig, sie entweder sehr schnell zu **verbrauchen** oder auf irgendeine Art und Weise **haltbar** zu machen. Es gibt zwei Arten von Verderbnis:

Eine biologische und eine chemische. Die biologische Weise wird durch **Mikroorganismen** verursacht, daraus resultiert Fäulnis, **Schimmel** usw. Den chemischen Verderb besteht in der Oxidation der Fette, im Allgemeinen als **Ranzigkeit** bekannt.

Es gibt mehrere Arten der Haltbarkeitmachung von Lebensmitteln, z. B. das Trocknen und die Pasteurisierung. Beim Trocknen wird Lebensmitteln **Wasser** entzogen, so können Mikroorganismen nicht mehr überleben. Bei der Pasteurisierung werden Lebensmittel beispielsweise durch **Kochen** kurz erwärmt und dadurch die Mikroorganismen abgetötet.