






Haltbarmachung

Lehrerinformation



1/2

Arbeitsauftrag 	<p>Die SuS bringen von zu Hause je ein Produkt, das nicht aus frischen Zutaten besteht, mit in den Unterricht. Zusammen überlegen sie sich, wie die Lebensmittel haltbar gemacht wurden und teilen die Lebensmittel in entsprechende Gruppen ein.</p>
Ziel 	<p>Die SuS erhalten einen Einstieg ins Thema.</p>
Material 	<p>Informationstext für die Lehrperson</p>
Sozialform 	<p>Plenum</p>
Zeit 	<p>30'</p>

Zusätzliche
Informationen:

- Weitere Informationen zur Haltbarmachung finden Sie im Lektionsteil Nummer 03.

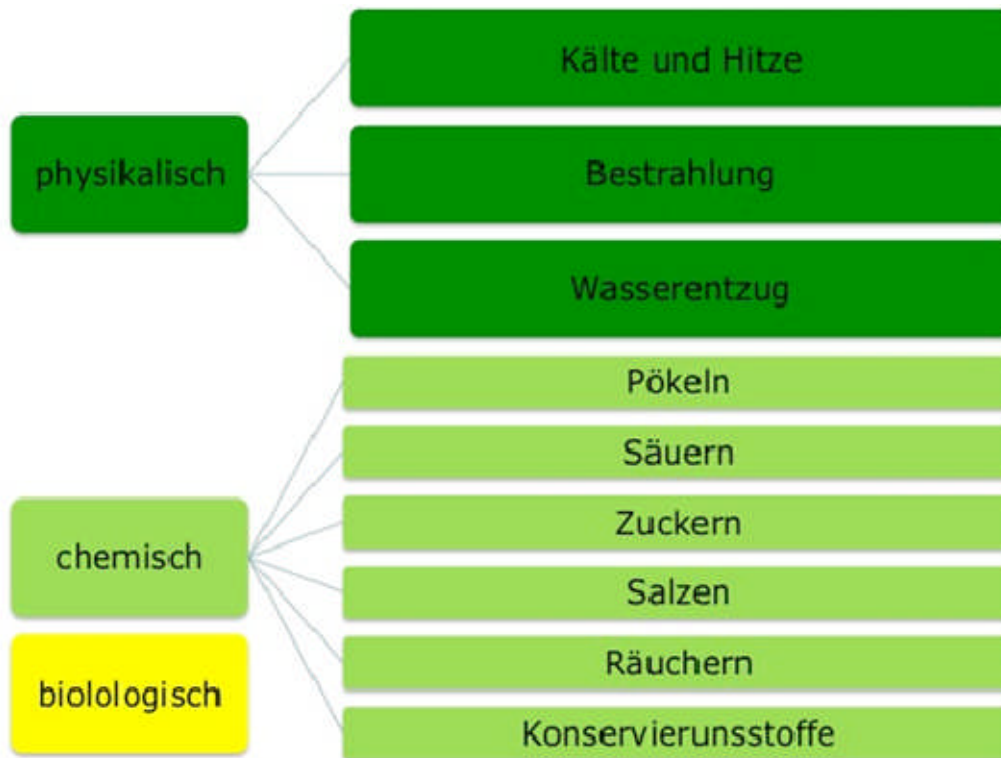
Haltbarmachung

Lehrerinformation



2/2

Die Verfahren der Haltbarmachung können grob in 3 Gruppen unterteilt werden:



Bei **physikalischen Verfahren** werden die Mikroorganismen zerstört oder deren Aktivität stark verlangsamt. Dies geschieht durch Wärmezufuhr (Erhitzen) bzw. Wärmeentzug (Kühlen, Gefrieren), durch Einwirkung ionisierender Strahlen oder Wasserentzug. Bei den **chemischen Verfahren** werden die Mikroorganismen durch zugesetzte Konservierungsstoffe oder durch Substanzen, die beim Räuchern gebildet werden, gehemmt oder abgetötet. (Salzen und Zuckern kann man auch zu den physikalischen Verfahren zählen.)

Die **biologischen Verfahren** umfassen die Konservierung durch Alkohol oder Milchsäure, die bei der Gärung gebildet werden.

BEISPIELE

Physikalische Verfahren/Hitze und Kälte (thermisch)

Kühlung im Kühlschrank zu Hause
Milch, Rahm, Pommes Frites, Fischstäbchen

Physikalische Verfahren/Bestrahlung

Käse, Entkeimung von Wasser, Gewürze und andere Trockenprodukte

Physikalische Verfahren/Wasserentzug

Tütensuppe, Salami, Fisch, Gewürze, Dörrobst

Chemische Verfahren

Mayonnaise, Fleisch, Fisch, Speck, Marmelade,

Biologische Verfahren

Sauerkraut, Joghurt