






# Quiz

Lehrerinformation



1/3

<p>Arbeitsauftrag</p> 	<p>Lösen des Quiz</p>
<p>Ziel</p> 	<p>Die SuS kontrollieren ihr eigenes Wissen.</p>
<p>Material</p> 	<p>Quizblatt inkl. Lösung</p>
<p>Sozialform</p> 	<p>EA</p>
<p>Zeit</p> 	<p>20'</p>

# Quiz

AB 1: Lückentext, Diskussionspapier, Lesetext etc.



## Aufgabe:

Löse das Quiz und kontrolliere mit dem Lösungsblatt

1. Welches Verfahren der Haltbarmachung gefällt dir am besten? Wieso magst du das Verfahren?

---

---

---

---

2. Welche Verfahren der Haltbarmachung wurden bei folgenden Produkten angewandt?

Milch:

---

---

Fleisch:

---

---

Pommes Frites:

---

---

Dein Lieblingsessen:

---

---

3. Nenne den wichtigsten Unterschied zwischen Verbrauchsdatum und Mindesthaltbarkeitsdatum:

---

---

---

4. Wieso werden Lebensmitteln Zusatzstoffe zugefügt?

---

---

---

---

# Quiz

AB 1: Lösung



3/3

## Lösung:

Lösungshilfe: Anregung, wie die Aufgabe gelöst werden könnte, Lösungswege, Ideen etc.

1. Welches Verfahren der Haltbarmachung gefällt dir am besten? Wieso magst du das Verfahren?  
**individuelle Antworten**

2. Welche Verfahren der Haltbarmachung wurden bei folgenden Produkten angewandt?

Milch: **Physikalische Verfahren, Hitze/Kälte**

Fleisch: **Physikalische Verfahren/Wasserentzug oder Chemische Verfahren z. B. Pökeln**

Pommes Frites: **Physikalische Verfahren, Hitze/Kälte**

Dein Lieblingsessen: **individuelle Antworten**

3. Nenne den wichtigsten Unterschied zwischen Verbrauchsdatum und Mindesthaltbarkeitsdatum:

Das Mindesthaltbarkeitsdatum gibt an, wie lange das Produkt bei korrekter Aufbewahrung seine Eigenschaften und Qualität behält („zu verkaufen bis...“)

– Es wird vom Hersteller selbst gewählt. Bis zu diesem Datum garantiert er für die Qualität des Produkts. Das Produkt kann aber noch viel länger genießbar sein (deshalb MINDESTHaltbarkeitsdatum).

– Theoretisch dürfte das Produkt nach Ablauf z. B. zum reduzierten Preis noch verkauft werden. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums ist ein Verkauf verboten.

4. Wieso werden Lebensmitteln Zusatzstoffe zugefügt?

Sie dienen der Verbesserung des Nährwertes, des Genusswertes und der Haltbarkeit. Ohne sie wäre das Produktangebot in der Schweiz viel kleiner. Viele Produkte wären nur während ihrer Saison erhältlich, andere könnten nicht sicher aus anderen Ländern transportiert werden. Viele „Light“-Produkte gäbe es nicht.