



Arbeitsblätter zum Ausdrucken von [sofatutor.com](https://www.sofatutor.com)

Konservieren von Lebensmitteln



- 1 **Nenne verschiedene Konservierungsmöglichkeiten.**
- 2 **Nenne die Bedingungen, unter denen sich Mikroben besonders schnell bilden und vermehren.**
- 3 **Erstelle eine Übersicht über einige Arten der Konservierung.**
- 4 **Leite her, warum Essig (Essigsäure) Lebensmittel haltbar macht.**
- 5 **Beschreibe, wie Milchsäure in die Milchprodukte gelangt.**
- 6 **Untersuche, welchen Einfluss Ascorbinsäure auf Lebensmittel hat.**
- + **mit vielen Tipps, Lösungsschlüsseln und Lösungswegen zu allen Aufgaben**



Das komplette Paket, **inkl. aller Aufgaben, Tipps, Lösungen und Lösungswege** gibt es für alle Abonnenten von [sofatutor.com](https://www.sofatutor.com)



Nenne verschiedene Konservierungsmöglichkeiten.

Schreibe die Art unter das passende Lebensmittel.

Biozide hinzugeben

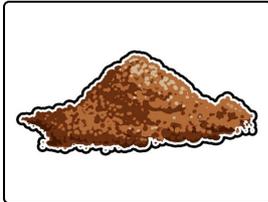
in Öl einlegen

Schutzatmosphäre

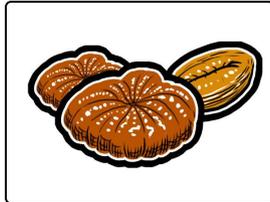
Ultrahoherhitzung

bei 70 °C trocknen

Gefriertrocknung



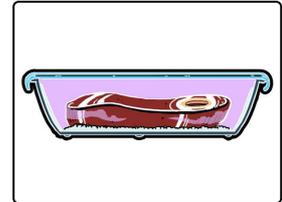
1



2



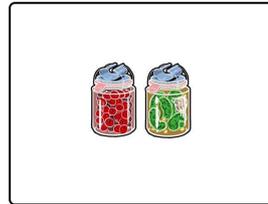
3



4



5



6



Unsere Tipps für die Aufgaben

1
von 6

Nenne verschiedene Konservierungsmöglichkeiten.

1. Tipp

Kirschen legt man z.B. in Alkohol ein.

2. Tipp

Fleisch ist im Vakuum geschützt.



Lösungen und Lösungswege für die Aufgaben

1
von 6

Nenne verschiedene Konservierungsmöglichkeiten.

Lösungsschlüssel: 1: Gefriertrocknung // 2: bei 70 °C trocknen // 3: Ultrahocherhitzung //
4: Schutzatmosphäre // 5: in Öl einlegen // 6: Biozide hinzugeben

Es gibt viele verschiedene Arten der Konservierung. Hier sind nur einige aufgeführt:

- Das Gefriertrocknen wird z.B. beim Haltbarmachen von Kaffee genutzt. Dabei wird der Kaffee gefroren und anschließend das Wasser durch Sublimation entfernt. Auch Früchte können mithilfe des Trocknungsverfahren haltbar gemacht werden. Die Früchte werden bei mindestens 70 °C getrocknet.
- Um Milch länger haltbar zu machen, kommt z.B. die Ultrahocherhitzung zum Einsatz. Dabei wird die Milch für zwei bis drei Sekunden auf 130-150 °C erhitzt und dabei werden alle Mikroorganismen durch die Hitze abgetötet.
- Fleisch kann man zum Beispiel mit einer Schutzgasatmosphäre länger haltbar machen. Typische Schutzgase sind Kohlenstoffdioxid und Stickstoff. Diese vermeiden den Kontakt des Fleisches mit Sauerstoff.
- Früchte oder Gurken kann man mithilfe von Bioziden haltbar machen. Früchte legt man z.B. in Alkohol ein und Gurken in Essig.