



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

Konservierungsstoffe



- 1 **Bestimme gängige Konservierungsverfahren.**
- 2 **Nenne die Verwendung für einige Konservierungsstoffe.**
- 3 **Benenne die chemischen Konservierungsstoffe.**
- 4 **Erkenne Konservierungsstoffe an ihren Eigenschaften.**
- 5 **Entscheide, welche Stoffe im Rauch beim Räuchern enthalten sind.**
- 6 **Beschreibe die Gärprozesse bei der Herstellung von Sauerkraut.**
- + **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)



Bestimme gängige Konservierungsverfahren.

Wähle die passenden Verfahren aus.



Trocknung **A**

Kühlung **B**

Zerkleinern **C**

Belüften **D**

Zuckerung **E**

Salzen **F**

Säuern **G**

Zugabe von Blausäure **H**

Räuchern **I**



Unsere Tipps für die Aufgaben

1
von 6

Bestimme gängige Konservierungsverfahren.

1. Tipp

Man schützt Lebensmittel vor dem Verderb, indem durch Zugabe einer unschädlichen Substanz der osmotische Druck der umgebenden wässrigen Lösung erhöht wird.

2. Tipp

Mikroorganismen benötigen für den Stoffwechsel Wasser.



Lösungen und Lösungswege für die Aufgaben

1
von 6

Bestimme gängige Konservierungsverfahren.

Lösungsschlüssel: A, B, E, F, G, I

Für den Verderb von Lebensmitteln sind Mikroorganismen verantwortlich. Um die Lebensmittel vor dem Verderb zu schützen, müssen also die Lebensmittel vor den Mikroorganismen geschützt werden. Dazu werden die Lebensbedingungen der Organismen verschlechtert. Es kann also entweder eine sehr hohe oder eine sehr niedrige Temperatur gewählt werden. Durch Osmose kann dem Organismus das benötigte Wasser entzogen werden oder es erfolgt ein Ausschluss von Sauerstoff. Auch für den Organismus schädliche Substanzen können zugesetzt werden, solange diese Substanzen in den zugesetzten Mengen nicht auch dem Menschen schaden würden.

Konservierungsmethoden sind daher:

- Trocknung,
- Kühlung,
- Zuckering,
- Salzen,
- Säuern,
- Räuchern.