

Information und Gruppenarbeit: Konservieren

Convenience-Produkte lassen sich nur herstellen, weil es viele Methoden gibt, um Lebensmittel haltbar zu machen.

Lebensmittelkonservierung bezeichnet den Prozess der Behandlung von Lebensmitteln, so dass sie länger haltbar werden. Das Verderben wird entweder gestoppt oder stark verlangsamt, Nährwert, Geschmack, Farbe und Struktur der Lebensmittel sollten erhalten bleiben.

Mikroorganismen, aber auch Bakterien, Pilze, Würmer, Insekten wirken auf die Lebensmittel ein und machen sie ungenießbar.

Das Konservieren erhält die Nahrung und macht eine Vorratshaltung im Haushalt bzw. in der Küche möglich, aber auch das Erhalten von Naturalien z. B. in Museen und Sammlungen. Die Entstehung einer Lebensmittelindustrie und die Produktion von Fertignahrung ist durch moderne Konservierungsverfahren möglich geworden.

Gruppenarbeit

Erstellen Sie ein Plakat über die Ergebnisse Ihrer Gruppenarbeit.

Gruppe 1

Konservierungsmethode: Trocknen/Gefriertrocknen

Vorgänge beim Trocknungsprozess, Auswirkungen auf Inhaltsstoffe, Beurteilung

Gruppe 2

Konservierungsmethode: Tiefkühlen

Vorgänge beim Gefrieren, Auswirkungen auf die Inhaltsstoffe, Beurteilung

Gruppe 3

Konservierungsmethode: Einkochen

Vorgänge beim Einkochen, Auswirkungen auf die Inhaltsstoffe, Beurteilung

Gruppe 4

Konservierungsmethode: Konservierungsmittel

Arten von Konservierungsmitteln, Wirkungsweise, Beurteilung

Quellen:

Internet, Bücher, Fachzeitschriften

Film www.planet-wissen.de/alltag_gesundheit/essen/frischhalten/video_konservieren.jsp

www.wdr.de/tv/kopfball/sendungsbeitraege/2010/1024/gefriertrocknung.jsp