

2.1 Zucker hat viele Namen

Datum: _____



1. Ermittle Zuckernamen, die in den abgebildeten Zutatenlisten von Süßigkeiten genannt werden.

Einfachzucker



Traubenzucker



Fruchtzucker



Galaktose

Doppelzucker



Rohr- und Rübenzucker



Malzzucker



Milchzucker

2. Nenne jeweils die Einfachzucker, die in den Doppelzuckern enthalten sind.

Rohr- und Rübenzucker enthalten _____ und _____.

Malzzucker enthält _____ und _____.

Milchzucker enthält _____ und _____.

3. Welche anderen Namen für Traubenzucker findet man in Zutatenlisten?

4. Welche anderen Namen für Malzzucker findet man in Zutatenlisten?



4.1 Wir unterscheiden verschiedene Milchsorten

Datum:

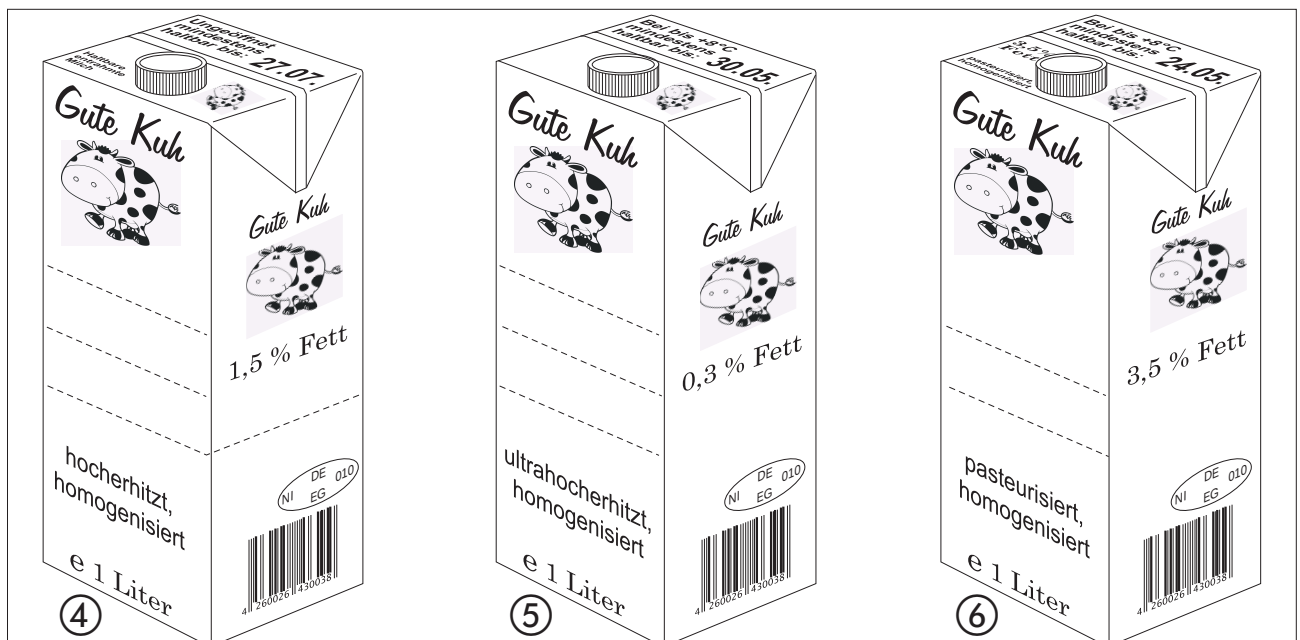
1. Übertrage die Angaben auf den Milchpackungen 1 bis 3 in die folgende Tabelle.



Behandlungsverfahren	Milchpackungen		
	①	②	③
Fettgehaltsstufe	_____	_____	_____
Wärmebehandlungsverfahren	_____	_____	_____

2. Erläutere den Begriff „homogenisiert“.

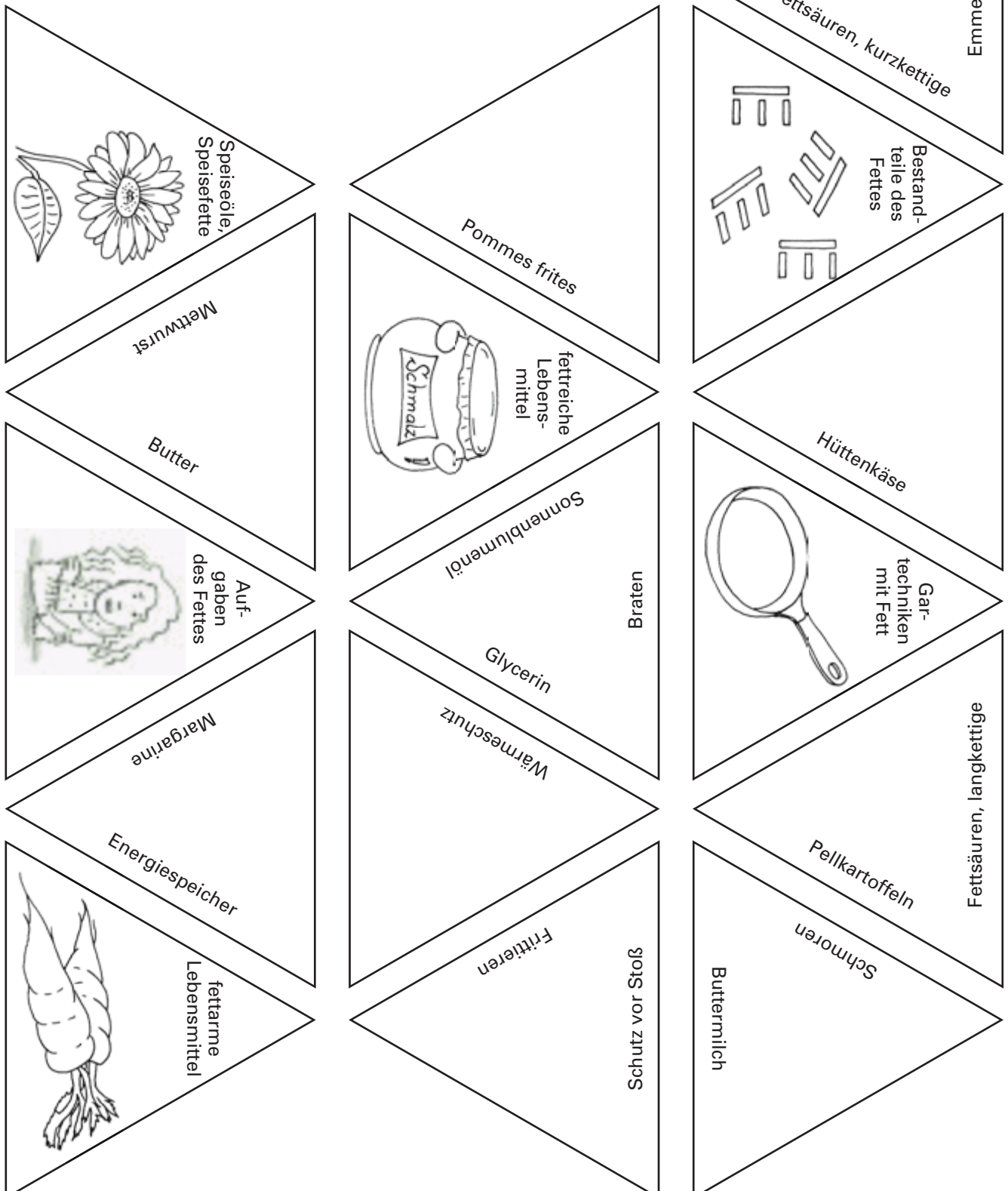
3. Ergänze die Angaben auf den folgenden Milchpackungen 4 bis 6:



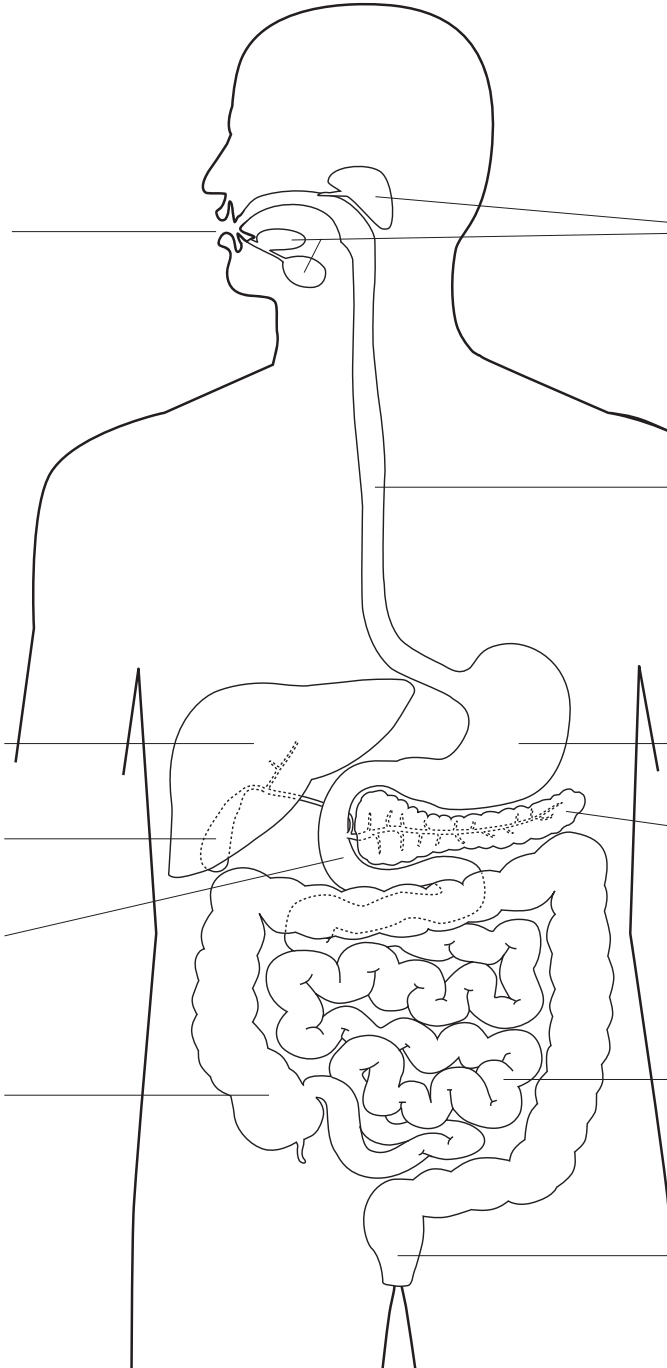
6.7 Wir überprüfen unser Wissen zum Thema Fette – Trimino

Datum:

1. Schneidet die einzelnen Dreiecke aus.
2. Trimino kann allein oder zu zweit bearbeitet werden.
Lege die einzelnen Dreiecke aneinander, bis die Ausgangsform des Triminos erreicht ist.
3. Doch es gibt noch einen Trick:
Auf einigen Karten steht in der Mitte ein Thema, z. B. „Bestandteile des Fettes“.
Nun müssen die Dreiecke gesucht werden, auf denen am Rand die Bestandteile stehen.
Die entsprechende Seite eines Dreiecks wird an das andere Dreieck angelegt.
4. Nachdem ihr das Trimino gelegt habt, übertrag die Begriffe geordnet in das Heft.
 Bestandteile des Fettes: ? ? ?
 fettreiche Lebensmittel: ? ? ?
 usw.



1. **Beschrifte die Abbildung.**
2. **Male alle Teile, durch die die Nahrung hindurchgeht, rot an.**
3. **Male alle anderen Organe blau an.**
4. **Suche eine Überschrift für die Abbildung, trage diese oben ein.**



5. Ergänze den folgenden Text:

Bei der Verdauung werden die _____ durch
_____ umgewandelt und dabei
löslich gemacht, damit _____ sie aufnehmen kann.

8.12 Lebensmittelqualität – Silbenrätsel

Datum:

1. Zu erraten sind Begriffe. Setze sie aus Silben zusammen und streiche die entsprechenden Silben durch.
2. Schreibe die Buchstaben, die mit ☼ gekennzeichnet sind, in die Kästchen am Ende der Zeile. Diese Buchstaben ergeben in der richtigen Reihenfolge die Lösungsworte.

AK – ALLER – AZO – BER – BIN – BIN – CAD – CHA – DO – DUEN – FE – FE – GI – GLU – GUNG – KET – MI – MIN – NAH – NI – PSEU – QUECK – RE – RE – RE – RIN – RU – RUNGS – SAC – SAEU – SAEU – SATZ – SCHAD – SCHE – SIL – SOR – STICK – STOF – STOF – STOFF – TA – TE – TION – TRAT – UM – ZU

1. In der Umwelt vorkommende Stoffe, die Menschen schädigen können.

								☼			
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--

--

2. Stoffe, die Lebensmitteln bei der Verarbeitung zugesetzt werden.

												☼
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

--

3. Ein Schadstoff, der in Rote-Bete-Saft enthalten sein kann.

		☼				
--	--	---	--	--	--	--

--

4. Schadstoff, der in Tintenfischerzeugnissen vorhanden sein kann.

		☼					
--	--	---	--	--	--	--	--

--

5. Ein synthetischer Farbstoff.

				☼				
--	--	--	--	---	--	--	--	--

--

6. Ein Konservierungsstoff mit E-Nummer.

							☼					
--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

--

7. Ein Geschmacksverstärker.

									☼					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

--

8. Ein Süßstoff.

									☼
--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

--

9. Eine Überempfindlichkeitsreaktion, die durch Zusatzstoffe hervorgerufen werden kann.

									☼							

--

10. Über diesen Weg gelangen Schadstoffe in unseren Körper.

								☼						
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

--

11. Hierdurch steigt die Nitratbelastung von Gemüse.

									☼								
--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--

--

12. Giftiges Schwermetall.

								☼				
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

--

Lebensmittel der

--	--	--	--	--	--

 und

--	--	--	--	--	--

 sind weniger belastet.