

AB 39 Weiterverarbeitung

- 1 Von der Kuh bis zur Kühltheke - Milch wird in mehreren Schritten weiterverarbeitet.
Ergänze die fehlenden Schritte.

Rohmilch → Molkerei → _____ → reinigen → _____ →
→ Fettstufen einstellen (_____ mit 3,5% Fett; fettarme Milch mit ____ % Fett;
_____ Milch mit 0,3% Fett) → _____ → Wärmebehandlung →
abfüllen → Transport zum Supermarkt.

- 2 Erkläre den Begriff „homogenisieren“.

Homogenisieren heißt, dass _____
_____ gepresst wird.
Dadurch wird erreicht, dass _____

- 3 Nenne verschiedene Milcharten, die sich nach der Art der Wärmebehandlung unterscheiden.

- _____ - _____
- _____ - _____

- 4 a) Nenne mindestens vier verschiedene Zusatzstoffe.

- _____ - _____
- _____ - _____

- b) Begründe, warum Zusatzstoffe in Lebensmitteln auch kritisch beurteilt werden.

- 5 Nenne verschiedene Gründe, warum Lebensmittel weiterverarbeitet werden.

- 6 Nenne Vor- und Nachteile, die weiterverarbeitete Lebensmittel für den Verbraucher haben.

