

## Übungsaufgaben

- 1 Das Wortfeld enthält Lebensmittel. Ordne sie den Konservierungsverfahren zu.  
Tipps: Oft kannst du die Lebensmittel mehreren Konservierungsverfahren zuordnen.

Milch \* Kirschen \* Gurken \* Heringe \* Sprotten \* Weißkraut \* Käse \* Fleisch \*  
Orangen \* Pilze \* Kräuter \* Äpfel \* Hülsenfrüchte \* Getreide \* Erdbeeren \* Wurst

- 2 Wir unterscheiden physikalische, biologische und chemische Konservierungsverfahren. Ordne jeweils ein Konservierungsverfahren aus dem Lernspiel zu.

**Physikalische Konservierung:** Die Konservierung beruht auf physikalischen Verfahren, wie Wasserentzug oder Hitzeeinwirkung.

**Biologische Konservierung:** Erwünschte Mikroorganismen werden zur Konservierung eingesetzt.

**Chemische Konservierung:** Es werden Konservierungsstoffe verwendet, die der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung unterliegen.

- 3 Jonathans Eltern spendieren euch eine größere Menge ... aus dem eigenen Hausgarten.
- Unterbreitet Vorschläge, wie ihr die Lebensmittel haltbar machen könnt.
  - Wählt ein oder mehrere Verfahren aus und informiert euch über die Durchführung.
  - Erprobt ein oder mehrere Verfahren.
  - Sammelt Rezepte, wie ihr die konservierten Lebensmittel später weiter verwenden könnt.

- 4 Meist führen das Wachstum und die Vermehrung von Mikroorganismen zum Lebensmittelverderb. Das unten stehende Schema zeigt die Wachstumsbedingungen von Mikroorganismen. Erkläre für die Konservierungsverfahren, welche Wachstumsbedingungen sie jeweils einschränken.

