

Biologie

Thema: Konservierungsmittel bei Lebensmitteln – was funktioniert wirklich?

Teilnehmer	Ort	Schule / Institution / Betrieb
Lilli Schulze (8)	Langen	Geschwister-Scholl-Schule, Langen
Betreuer/in		Projekt Nr. 110852

In der Biologie spielen Konservierungsmethoden eine entscheidende Rolle, um Lebensmittel vor dem Verderben zu schützen und ihre Haltbarkeit zu verlängern. Verschiedene Methoden werden verwendet, um das Wachstum von Mikroorganismen wie Bakterien, Schimmel und Hefen zu hemmen oder zu verhindern, die für den Verderb verantwortlich sind. Die gängigsten Konservierungstechniken umfassen physikalische, chemische und biologische Methoden.

Physikalische Konservierungsmethoden beinhalten Temperaturänderungen wie Kühlen oder Tiefgefrieren, um das Wachstum von Mikroorganismen zu verlangsamen. Durch das Erhitzen, wie bei der Pasteurisierung oder Sterilisation, werden schädliche Mikroorganismen abgetötet. Auch die Trocknung entzieht Lebensmitteln Wasser, das Mikroorganismen zum Überleben benötigen, während das Vakuumieren oder das Verpacken unter Schutzatmosphäre den Sauerstoffgehalt reduziert und dadurch das Wachstum von aeroben Bakterien verhindert.

Wir testen welche Methode am besten ist.

Stand: 06.02.2025, 16:34 Uhr