

PROJEKT-STECKBRIEF

PROJEKT LEBENSMITTELCHEMIE: MILCH – VIELFALT IN VERARBEITUNG UND GESCHMACK



o. Marken fotografie Jörg Simanowski

ZIELGRUPPE: ab Klasse 7 **TEILNEHMER:** bis 26 Personen

DAUER: 4 Stunden **PREIS:** 5 EUR pro Person

LEHRPLANBEZUG:

Biologie	Klasse 7: OS LB 2, WB 1,2,3; GYM LB 4, WB 1,2 Klasse 8: OS LB 1, WB 2; GYM WB 2; Klasse 9: GYM WB 3
Chemie	Klasse 10: OS LB 1; GYM LB 2
Ethik	Klasse 7: GYM WB 3

INHALT: u. a. Dicklegen von Milch, bestimmen des isoelektrischen Punktes, Entrahmung, Mikroskopie milchverarbeitender Organismen

ABLAUF:

Milch und die daraus traditionell und industriell hergestellten Produkte stehen an diesem Projekttag im Mittelpunkt der Betrachtung. Dabei soll ein Interesse für die Vielfalt von Lebensmitteln und Ernährungsformen geweckt und eine Sensibilisierung für Qualitätskriterien erreicht werden.

Kontrollierter Verderb durch eine enorme Vielzahl von **Mikroorganismen** lässt aus Milch verschiedenste Produkte entstehen. An diesem Projekttag sollen grundlegende **Milchverarbeitungstechniken** durchgeführt werden und verschiedene Organismen, die zur Käseherstellung benötigt werden, mikroskopisch untersucht werden. Die Schüler können an diesem Tag selbst die ersten Schritte der **Käseherstellung** nachvollziehen und sich mit verschiedenen Organismengruppen befassen, die durch ihre Anwesenheit in der Milch zur Käsereifung beitragen.



GLÄSERNES LABOR

im Deutschen Hygiene-Museum Dresden
Lingnerplatz 1, 01069 Dresden

Laborleiterin

Frau Babett Tauber

Telefon: 0351 215 278 44

Telefax: 0351 215 288 61

E-Mail: glaesernes-labor@sbgdd.de

Internet: www.glaesernes-labor-dresden.de

ONLINE-ANMELDUNG ÜBER

www.glaesernes-labor-dresden.de



in Trägerschaft der

Sächsischen Bildungsgesellschaft
für Umweltschutz und Chemieerberufe
Dresden mbH (SBG)



in Kooperation mit der

BASF Schwarzheide GmbH
als Hauptsponsor



in Partnerschaft mit dem

Deutschen Hygiene-Museum Dresden