

Lebensmittelkonservierung und Lebensmittelzusatzstoffe

Prof. Dr. V. Woest, Jena, J. Aderhold, Jena

Prof. Dr. Volker Woest, Friedrich-Schiller-Universität, AG Chemiedidaktik, August-Bebel-Str. 2, Jena

Ernährung ist ein physiologisches Grundbedürfnis des Menschen. Zur Sicherung des Bedürfnisses müssen Lebensmitteln aufgrund ihrer beschränkten Haltbarkeit, der jahreszeitlich beschränkten Verfügbarkeit ihrer Rohstoffe und aufgrund verlängerter Transportwegen im globalisierten Warentransportnetz Konservierungsstoffe zugesetzt werden. Darüber hinaus verleihen/erhalten andere Zusatzstoffe wie z. B. Antioxidantien, Farbstoffe, Stabilisatoren und Geschmacksverstärker den Lebensmitteln vorgegebene Eigenschaften.

Im Vortrag werden traditionelle und aktuelle Konservierungsverfahren vorgestellt sowie die Chemie ausgewählter Vertreter anderer Zusatzstoffe beschrieben. Darauf folgt ein Praktikum, in welchem der theoretische Inhalt anhand von alltagsorientierten Experimenten in die Praxis umgesetzt wird.