

Was ist drin?

Info für Lehrpersonen



Arbeitsauftrag	Als Interrupts-Lektion testen die SuS verschiedene Orangensäfte. Damit es nicht nur immer um deren Inhaltsstoffe geht, hat diese Degustation auch einen Testcharakter.
Ziel	<ul style="list-style-type: none">• SuS untersuchen Orangensäfte auf deren Inhaltsstoffe.
Material	<ul style="list-style-type: none">• verschiedene Orangensäfte
Sozialform	EA
Zeit	20'

Zusätzliche Informationen:

- Einen Orangensaft selber pressen und auch in die Degustation mit einbeziehen.
- Auszug aus der Lebensmittelverordnung des Bundes, kann als Leitfaden für die Diskussion gebraucht werden und ist bei den Lösungen abgelegt.
- Kassensturz-Test zum Thema: «Früchte aus der Flasche: Was die Drinks taugen»
<http://www.kassensturz.sf.tv/Nachrichten/Archiv/2009/03/03/Test/Fruechte-aus-der-Flasche-Was-die-Drinks-taugen>

Dieser Test eignet sich nicht als Einstieg, sondern soll erst am Schluss gezeigt werden.

Was ist drin?

Arbeitsunterlagen



Führt als Einstieg in der Klasse eine Diskussion zu den untenstehenden Themen.

Was ist ein Fruchtsaft?

Was ist ein Fruchtgetränk?

Welche Informationen müssen auf der Getränkeetikette zwingend stehen?

Müssen Zuckerzusätze auf der Etiketle / Verpackungseinheit stehen?

Welche Richtlinien gibt der Bund vor und weshalb?



Teste verschiedene Orangensäfte auf deren Inhalt und Geschmack.

Orangensaft – was ist drin?

Bestimmt ist dir schon aufgefallen, dass dir nicht alle Orangensäfte gleich schmecken. Führe deshalb diesen Versuch durch:

Material:

- mindestens fünf verschiedene Orangensäfte
- Trinkbecher
- Tabelle

Durchführung:

Fülle als Erstes die vier vorderen Spalten aus. Die Angaben dazu findest du auf der Flasche des Orangensaftes.

Führe am Schluss einen Blindtest durch und gib den verschiedenen Orangensäften eine Note (6 schmeckt sehr gut, 1 schmeckt überhaupt nicht). Vergleiche deine Testergebnisse mit deinen Mitschülerinnen und Mitschülern.

Was ist drin?

Arbeitsunterlagen



Protokollblatt:

Produktname	Vitamin C-Gehalt in mg	Zuckergehalt in g	Preis pro Liter	Geschmack



Degustationsnotizen:

Was ist drin?

Lösung



Anregung, wie die Aufgabe gelöst werden könnte

Auszug aus der Lebensmittelverordnung (LMV)

Art. 232 Abs. 1 Bst. f

¹ Fruchtsaft muss folgende Anforderungen erfüllen:

- f. Die Zugabe von Zucker, Glucose oder Fructose ist, ausser bei Apfel-, Birnen- und Traubensaft, unter folgenden Bedingungen zugelassen:
 1. zur Korrektur eines natürlichen Mangels an Zuckerarten: bis höchstens insgesamt 15 g pro Liter (ausgedrückt in Trockenmasse),
 2. zur Erzielung eines süssen Geschmackes: bis höchstens insgesamt 100 g pro Liter (ausgedrückt in Trockenmasse); bei Saft von Zitronen, Limetten, Bergamotten sowie schwarzen, roten oder weissen Johannisbeeren: bis höchstens insgesamt 200 g pro Liter.

Art. 233 Abs. 3

³ Bei Fruchtsäften, denen Zuckerarten zur Erzielung eines süssen Geschmackes zugegeben worden sind, muss die Sachbezeichnung durch eine Angabe wie «gezuckert» oder «mit Zuckerzusatz», gefolgt von der Angabe der Höchstmenge der zugegebenen Zuckerarten, ergänzt werden.

Art. 235 Definition

Fruchtnektar ist ein unvergorenes, gärfähiges Getränk aus Fruchtsaft, konzentriertem Fruchtsaft, Fruchtmark, konzentriertem Fruchtmark oder deren Gemisch, das mit Trinkwasser verdünnt wurde und dem Zuckerarten zugegeben worden sind.

Art. 236 Abs. 2 und 4

² Zuckerarten sind bis insgesamt höchstens 20 Massenprozent des Endproduktes zulässig.

⁴ Zuckerarten dürfen vollständig durch Honig ersetzt werden; dabei darf die in Absatz 2 genannte Höchstmenge nicht überschritten werden.

Die Degustationsergebnisse können sehr individuell sein.