



i

Was ist das Mindesthaltbarkeitsdatum?

Auf fast allen verpackten Lebensmitteln wie Brot, Käse, Wurst, Nudeln, Milch, Milchprodukte, Fertiggerichte, Tiefkühlkost, Eis, Obstsaften oder Süßigkeiten findet man das **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)**.

Das MHD gibt den Zeitpunkt an, bis wann das Lebensmittel seine typischen Eigenschaften wie Geruch, Geschmack, Farbe und Nährstoffe mindestens behält. Das Datum gilt bei ungeöffneter Verpackung und richtiger Lagerung.

Das Lebensmittel kann über das MHD hinaus weiterhin verkauft und verzehrt werden. Voraussetzung ist, dass dieses Lebensmittel noch einwandfrei ist. Allerdings muss der Händler die Ware kennzeichnen, dass das MHD überschritten ist..

Viele Lebensmittel sind auch nach Ablauf des MHD noch genießbar!



i

Mit dem Sinnescheck lässt sich bei vielen Lebensmitteln überprüfen, ob sie noch essbar sind:

Sinnescheck - Anschauen, Riechen, Schmecken





i Sonderfall Verbrauchsdatum!

Das **Verbrauchsdatum** ist auf sehr leicht verderblichen Produkten wie z.B. Hackfleisch, Geflügel oder vorgeschnittenen Salaten und Obst zu finden. Sie können verdorben sein, ohne dass man es mit den Sinnen (anschauen, riechen und schmecken) wahrnehmen kann.



Diese Produkte dürfen nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr gegessen werden!



Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum



Aufgabe:
Beantworte bitte folgende Fragen

1. Was versteht man unter „Mindesthaltbarkeitsdatum“?

2. Welche Produkte werden mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum gekennzeichnet?
Nenne Beispiele!

3. Dürfen Lebensmittel auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums verkauft werden?

4. Wie kannst du erkennen, ob das Lebensmittel noch gegessen werden kann?

5. Welche Produkte werden mit dem Verbrauchsdatum gekennzeichnet?



Lösung: Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum

1. Was ist das Mindesthaltbarkeitsdatum?

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem das Lebensmittel seine typischen Eigenschaften wie Geruch, Geschmack, Farbe und Nährstoffe mindestens behält, vorausgesetzt es wurde nicht geöffnet und richtig gelagert.

2. Welche Produkte werden mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum gekennzeichnet? Nenne Beispiele!

- Nudeln
- Ketchup
- Mehl
- Käse, Wurst und Brot, verpackt
- Süßigkeiten
- Milch
- Milchprodukte (Joghurt, Quark, Kefir, Butter, Buttermilch,...)
- Obstsäfte
- Tiefkühlkost
- Eis
- Fertiggerichte

3. Dürfen Lebensmittel auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums verkauft werden?

Lebensmittel dürfen nach Ablauf des MHD verkauft werden. Der Händler muss überprüfen, ob die Ware noch einwandfrei ist und entsprechend kennzeichnen.

4. Wie kannst du erkennen, ob das Lebensmittel noch gegessen werden kann?

Am besten macht man einen Sinnescheck:

„Anschauen – Riechen – Schmecken“

Wenn das Lebensmittel so wie immer aussieht, riecht und schmeckt, ist es noch in Ordnung.

5. Welche Produkte werden mit dem Verbrauchsdatum gekennzeichnet?

Das Verbrauchsdatum ist auf sehr leicht verderblichen Produkten wie abgepacktem Hackfleisch, Geflügel oder vorgeschnittenen Salaten und Obst zu finden.



Der Milchtest

Frische Milch kann auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums meist noch länger verwendet werden.

Wie kannst Du erkennen, ob Frischmilch noch trinkbar ist?

Mache den Test!

Du brauchst:

- 1 Frischmilch „Traditionell hergestellt“, im Kühlschrank gelagert
- 1 Frischmilch „Traditionell hergestellt“, mindestens 2 Tage nicht gekühlt gelagert
- 2 Gläser

Durchführung:

Fülle von beiden Milchpackungen etwas Milch in je 1 Glas.

Schau Dir die Milch an und rieche daran.

1. Wie schaut die Milch in den beiden Gläsern aus?

2. Wie riecht die Milch in den beiden Gläsern?



Lösung Milchtest

1. Wie schaut die Milch in den beiden Gläsern aus?

Frische Milch verdirbt, wenn sie nicht kühl aufbewahrt wird. Wenn die Milchtüte ausgebeult ist, die Milch flockig oder geronnen aussieht, ist sie verdorben.

2. Wie riecht die Milch in den beiden Gläsern?

Du erkennst am Geruch und Geschmack, ob Milch noch verwendbar ist. Wenn sie entweder sauer riecht oder schmeckt ist sie verdorben. Verdorbene H-Milch lässt sich nicht am Geruch erkennen. Sie sieht geronnen aus und schmeckt bitter. Milch, die so aussieht oder schmeckt, solltest Du entsorgen!



Der Apfeltest

Angeschnittene Äpfel werden meist schnell braun. Sind sie dann noch essbar?

Mache den Test!

Du brauchst:

- 1 Apfel der Sorte Boskop, Jonathan oder Gravensteiner
- 1 Apfel der Sorte Granny Smith, Jonagold oder Elstar
- Etwas Zitronensaft
- 2 Teller
- 1 Messer

Durchführung:

Zerteile die Äpfel und lege jeweils eine Hälfte auf den einen und die andere auf den anderen Teller.

Gib nun einige Tropfen Zitronensaft auf die Hälften des einen Tellers, der andere Teller bleibt so. Lasse nun beide Teller einige Minuten an der Luft stehen und schaue dir dann beide Teller an.

1. Welche Unterschiede erkennst du zwischen den Apfelsorten?

2. Welchen Einfluss hat der Zitronensaft?



Lösung Apfeltest

Beim Zerteilen des Apfels mit einem Messer werden Zellen zerstört und Saft tritt aus. Dieser reagiert mit dem Sauerstoff der Luft und bewirkt die braune Verfärbung. Auch wenn es nicht besonders schön aussieht, ist der Apfel noch essbar.

Die älteren Apfelsorten, wie Boskop, Jonathan oder Gravensteiner enthalten mehr sogenannte Polyphenole im Fruchtfleisch, die eine schnellere und intensivere Braunfärbung verursachen. Neu gezüchtete Apfelsorten, wie Granny Smith, Elstar oder Jonagold enthalten viel weniger Polyphenole und verfärben sich daher langsamer.

Das Vitamin C im Zitronensaft verhindert eine Braunfärbung.

Magst du deinen Apfel also nicht so braun, gib etwas Zitronensaft hinzu.



Eier-Test

Ob Eier nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatum zu Kochen und Backen verwendbar sind, kann man mit dem Eier-Test feststellen

Du brauchst:

- 1 Ei mit abgelaufenem MHD
- 1 großes Glas Wasser

Durchführung:

Lege das Ei vorsichtig in das Glas und kreuze an, was passiert!

- Das Ei bleibt unten liegen
- Das Ei richtet sich auf
- Das Ei schwimmt oben



Lösung Eier-Test

Eier sind noch ca. 2 Wochen nach Ablauf des MHD zum Kochen und Backen verwendbar, wenn man sie durcherhitzt

Anschauen (Wasserglastest):

-  Man legt ein rohes Ei in ein großes mit Wasser gefülltes Glas:
Das Ei bleibt unten liegen → es ist frisch.
Das Ei richtet sich auf → es ist älter aber noch genießbar.
Das Ei schwimmt oben → es ist nicht mehr genießbar, es muss entsorgt werden.

Riechen:

-  Riechen rohe Eier nach dem Aufschlagen faulig, sind sie verdorben

Schmecken:

-  Sind gekochte Eier beim Aufschneiden faserig, sind sie nicht mehr essbar.