



Thema: Auf die Haltbarkeit achten

Viele Lebensmittel werden weggeworfen, weil die angegebenen Haltbarkeitsdaten falsch interpretiert werden. Man muss zwischen Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und Verbrauchsdatum unterscheiden. Auch nach Ablauf des MHD sind Lebensmittel genießbar, jedoch handelt sich bei dem Verbrauchsdatum tatsächlich um ein Wegwerfdatum.

Auf fast allen verpackten Lebensmitteln wie Brot, Käse, Wurst, Nudeln, Milch, Milchprodukte, Fertiggerichte, Tiefkühlkost, Eis, Obstsaft oder Süßigkeiten findet man das **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)**. Ist es abgelaufen, empfiehlt sich der Sinnescheck, mit dem sich leicht überprüfen lässt, ob Lebensmittel noch essbar sind.



Das **Verbrauchsdatum** ist auf sehr leicht verderblichen Produkten wie 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 Lebensmittel dürfen nicht mehr gegessen werden.

Zielsetzung:

Schülerinnen und Schüler (SuS) sollen

- erfahren, dass es einen Unterschied zwischen MHD und Verbrauchsdatum gibt
- genauer überdenken, ob sie ein Lebensmittel wegwerfen müssen
- erfahren, dass man ohne Bedenken sensorische Tests machen kann
- sensorische Tests ausprobieren





Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum

Ziel	Die SuS lernen, die <ul style="list-style-type: none">• Haltbarkeitsdaten auf Lebensmitteln richtig zu interpretieren.• Sie verstehen, dass Lebensmittel nicht sofort nach Ablauf des MHD weggeworfen werden müssen.• Sie erfahren, dass das Verbrauchsdatum ein Wegwerfdatum ist.
Zeitaufwand	10 Minuten
Material	Infoblatt, Arbeitsblatt/Lösungsblatt
Ablauf	Die SuS erhalten zwei Infoblätter zum Thema Mindest- und Verbrauchsdatum Danach beantworten sie dazu Textverständnisfragen wie zum Beispiel: Was versteht man unter MHD, Verbrauchsdatum? Wie geht man damit um? Welche Produkte sind mit welchem Datum gekennzeichnet?



Sensorische Tests

Ziel	Die SuS lernen, <ul style="list-style-type: none"> • die qualitativen Eigenschaften eines Lebensmittels kennen. • Sie erfahren, wie sich diese verändern können und bis welchem Zeitpunkt ein Verzehr unbedenklich ist.
Zeitaufwand	Je nach Test Unterschiedlich, Vorbereitungszeit beachten
Material	Arbeitsaufträge /Lösungen
Ablauf	Siehe Testbeschreibungen
Milchtest	Unterschied und Veränderung zwischen gekühlter und ungekühlter Milch feststellen, Einfluß auf die Qualität
Testdauer	2 Tage
Vorbereitung	Besorgung 1 kleine Tüte frische Milch
Ablauf	Siehe Testbeschreibung
Apfeltest	Braunfärbung von angeschnittenen Äpfeln. Wie kann sie eingeschränkt werden, wie beeinflusst sie den Geschmack?
Testdauer	30 Min
Vorbereitung	Besorgung verschiedene Apfelsorten /Zitronensaft
Ablauf	Siehe Testbeschreibung
Eiertest	Frischetest
Testdauer	10 Minuten
Vorbereitung	Besorgung 1 Ei mit abgelaufenem MHD 1 „Kontrollei“ mit aktuellem MHD
Ablauf	Siehe Testbeschreibung