



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.



Milchtest

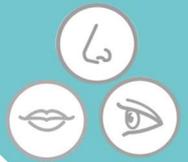
1. Wie schaut die Milch in den beiden Gläsern aus?

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!



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

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.