

## PROJEKT-STECKBRIEF

### PROJEKT LEBENSMITTELCHEMIE: MILCH – VIELFALT IN VERARBEITUNG UND GESCHMACK



**ZIELGRUPPE:** ab Klasse 7      **TEILNEHMER:** bis 26 Personen

**DAUER:** 4 Stunden      **PREIS:** 7 EUR pro Person

**LEHRPLANBEZUG:** **Biologie** Klasse 7: OS LB 2, WB 1,2,3;  
GYM LB 4, WB 1,2  
Klasse 8: OS LB 1, WB 2; GYM WB 2;  
Klasse 9: GYM WB 3  
**Chemie** Klasse 10: OS LB 1; GYM LB 2  
**Ethik** Klasse 7: GYM WB 3

**INHALT:** u. a. Dicklegen von Milch, bestimmen des isoelektrischen Punktes, Entrahmung, Mikroskopie milchverarbeitender Organismen

#### ABLAUF:

Milch und die daraus traditionell und industriell hergestellten Produkte stehen an diesem Projekttag im Mittelpunkt der Betrachtung. Dabei soll ein Interesse für die Vielfalt von Lebensmitteln und Ernährungsformen geweckt und eine Sensibilisierung für Qualitätskriterien erreicht werden.

Kontrollierter Verderb durch eine enorme Vielzahl von **Mikroorganismen** lässt aus Milch verschiedenste Produkte entstehen. An diesem Projekttag sollen grundlegende **Milchverarbeitungstechniken** durchgeführt werden und verschiedene Organismen, die zur Käseherstellung benötigt werden, mikroskopisch untersucht werden. Die Schüler können an diesem Tag selbst die ersten Schritte der **Käseherstellung** nachvollziehen und sich mit verschiedenen Organismengruppen befassen, die durch ihre Anwesenheit in der Milch zur Käseriefung beitragen.



#### GLÄSERNES LABOR

im Deutschen Hygiene-Museum Dresden  
Lingnerplatz 1, 01069 Dresden

#### Laborleiterin

Frau Babett Tauber

**Telefon:** 0351 215 278 44

**Telefax:** 0351 215 288 61

**E-Mail:** glaesernes-labor@sbgdd.de

**Internet:** www.glaesernes-labor-dresden.de

**ONLINE-ANMELDUNG ÜBER**  
**www.glaesernes-labor-dresden.de**



in Trägerschaft der  
Sächsischen Bildungsgesellschaft  
für Umweltschutz und Chemieberufe  
Dresden mbH (SBG)



in Kooperation mit der  
BASF Schwarzeide GmbH  
als Hauptsponsor



in Partnerschaft mit dem  
Deutschen Hygiene-Museum Dresden