

Name:	Datum:
-------	--------

Wie feucht sind Lebensmittel?

Geräte und Materialien

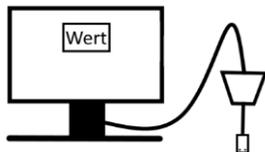
Feuchtigkeitsmessfühler mit Minicomputer*, 15 Erlenmeyerkolben 250 mL mit Stopfen
 verschiedene Lebensmittel in verschlossenen Erlenmeyerkolben: Cornflakes, Nudeln, Brot, Käse, Schinken, Minitomate ganz und in Stücken, Chips, Knäckebrot, Instantsuppenpulver

Was vermutest du: Wie feucht sind die folgenden Produkte?

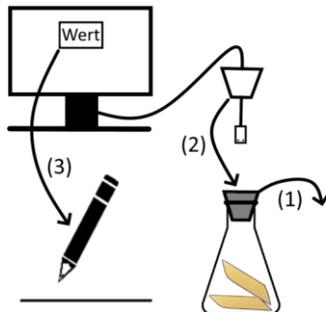
Nudeln	Cornflakes	Brot	Käse	Schinken	Tomate ganz	Tomatenstücke
%	%	%	%	%	%	%

I. Bestimmung der Gleichgewichtsfeuchte

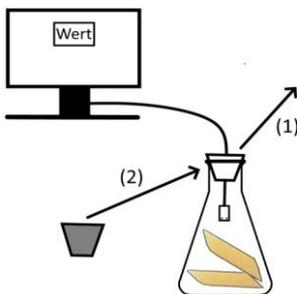
Durchführung 1



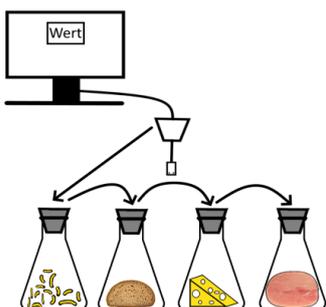
Mach dich zunächst mit dem Messfühler und seiner Bedienung **vertraut**. **Der Messfühler soll die Produkte nicht berühren!**



Entferne den Stopfen vom Gefäß (1) und setz stattdessen den Messfühler (2) **locker darauf** (nicht drücken!). **Warte**, bis sich der Messwert stabilisiert hat. **Trage ihn** dann in die Tabelle auf der nächsten Seite **ein** (3) (ohne Nachkommastellen).



Entferne den Messfühler und verschließe das Gefäß **sofort** wieder mit dem Stopfen.



Miss die Proben nacheinander durch und **trage die Werte** in die Tabelle **ein** (ohne Nachkommastellen).



Beobachtung

Nudeln	Corn flakes	Brot	Käse	Schinken	Tomate ganz	Tomatenstücke
%	%	%	%	%	%	%

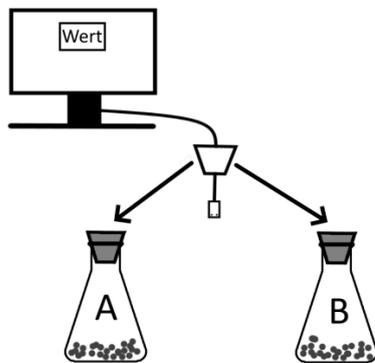


Auswertung: Vergleiche deine Ergebnisse mit deinen Vermutungen!

II. Einfluss der Umgebungsfeuchte



Durchführung 2



Für jedes Produkt gibt es zwei Proben: eine kam direkt aus der Packung in den Kolben, die zweite lagerte vorher bei etwa 80 % Luftfeuchtigkeit. **Miss die aktuelle Feuchtigkeit!**

Beobachtung	Chips	Knäckebrot	Instantsuppe
direkt aus der Packung (A)	%	%	%
bei 80 % Luftfeuchtigkeit (B)	%	%	%



Auswertung: Welchen Einfluss hat die Umgebung auf das Produkt?

Was vermutest du: Wie wirkt sich die Lagerung auf Geschmack und Haltbarkeit aus?