

Name:

Datum:

## Was lässt frische Wurst grau werden?

### Gut zu wissen!

Den meisten Wurstwaren wird Nitritpökelsalz zugesetzt. Es verlängert die Haltbarkeit, macht die Wurst dauerhaft rot und sorgt für einen Pökelschmack.

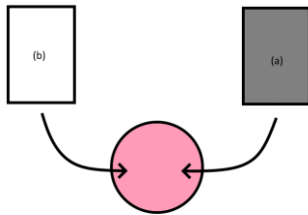
### Geräte und Materialien

2 Petrischalen, Pinzette, Halogenleuchte (ca. 40 W) am Stativ, Uhr

Frischwurstscheiben (z. B. Mortadella o. ä.), Frischhaltefolie und Alufolie in kleinen Stücken



### Durchführung



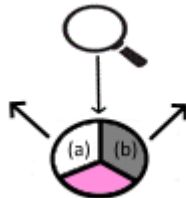
**Leg** ein Stück Wurst in die Petrischale.

**Leg** je ein Stück **Alufolie (a)** und **Frischhaltefolie (b)** auf die Wurstoberfläche und streiche diese fest. Etwa ein Drittel der Wurstscheibe bleibt frei.



Stell die Schale unter die **Halogenleuchte**. Die Leuchte soll ca. 5-6 cm über der Schale hängen.

Schalte sie für **2 Minuten** ein.



Schalte die Lampe **aus**.

**Entferne** die Folienstücke und vergleiche!

Wie hat sich die Wurstoberfläche im Vergleich zur Ausgangswurst verändert?



### Beobachtung

vorher	Alufolie	Frischhaltefolie	unbedeckt



**Auswertung:** Welche Folie schützt die Wurst besser?

**Wodurch wird die Veränderung ausgelöst?**

**Wie werden Frischwurstprodukte am besten verpackt bzw. gelagert?**