

Name:

Datum:

Warum wird das Obst braun?

Gut zu wissen!

Geschnittenes Obst muss man vor Sauerstoff schützen, damit es nicht braun wird.

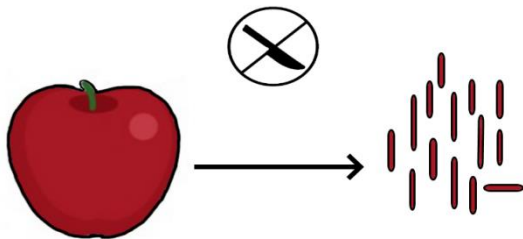
Geräte und Materialien

Reibe, Teller, 4 Petrischalen, Messer, Teelöffel

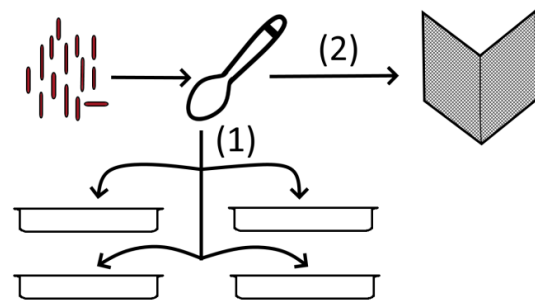
Apfel, Zitronensaft, Vitamin C-Lösung, Citronensäure-Lösung, Frischhaltefolie



Durchführung

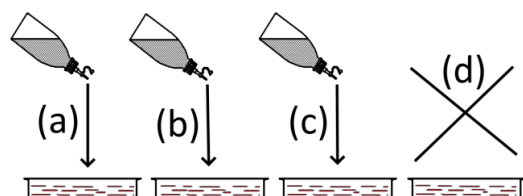


Zerkleinere ein Apfelviertel **grob** mit der Reibe.



Verteile in die 4 großen Petrischalen **jeweils 1-2 Teelöffel** der Apfelraspeln (1).

Eine **fünfte Portion** wickelst du fest in ein Stück **Frischhaltefolie** ein (2).

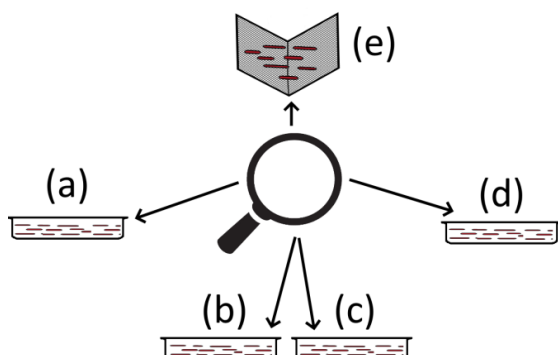


Beträufele die Apfelraspeln

in der **1. Schale** mit **Citronensäure-Lösung** (a),

in der **2. Schale** mit **Vitamin C-Lösung** (b) und in der **3. Schale** mit **Zitronensaft** (c).

Die Apfelraspeln der 4. Petrischale dienen als Vergleich. (d)



Beobachte, was geschieht, und notiere deine Beobachtungen in der Tabelle!

**Beobachtung**

Probe	Farbe der Apfelraspeln
mit Citronensäure-Lösung	
mit Vitamin C-Lösung	
mit Zitronensaft	
in Frischhaltefolie	
unbehandelt	



Auswertung: Welcher Stoff in Zitronen verhindert, dass Äpfel braun werden?

Wie lagert man geschnittenes Obst am besten? Begründe!

Überlege: Warum werden viele Lebensmittel vakuumverpackt?
