

Erkläre, warum konservierte Lebensmittel länger haltbar sind.

- Durch das Haltbarmachen der Lebensmittel werden Mikroorganismen gehemmt.
- Vitamine bleiben erhalten
- Verzögert das Austrocknen der Krume
- Aroma bleibt erhalten

© AzubiShop24.de

- Durch das Haltbarmachen der Lebensmittel werden Mikroorganismen gehemmt.
- Vitamine bleiben erhalten
- Verzögert das Austrocknen der Krume
- Aroma bleibt erhalten

© AzubiShop24.de

Nenne Möglichkeiten der Haltbarmachung für Lebensmittel in der Bäckerei.

- Hitze
- Raumtemperatur
- Trocknen (Wasserentzug)
- Verpackung
- Chemische Konservierungsstoffe

© AzubiShop24.de

- Hitze
- Raumtemperatur
- Trocknen (Wasserentzug)
- Verpackung
- Chemische Konservierungsstoffe

© AzubiShop24.de

Einige Backwaren eignen sich zum Tiefgefrieren, andere wiederum nicht. Nenne Beispiele.

- Zum Tiefgefrieren geeignet: Brezeln, Roggenhaltige Brote und Kleingebäcke, Vollkorngebäcke, Hefeteiggebäcke
- Zum Tiefgefrieren ungeeignet: Backwaren mit Obst, mit Fondant (oder Schokoglasur/Fettglasur) überzogene Backwaren, Gebackene Plunder- und Blätterteigstücke
- Zum Tiefgefrieren geeignet: Backwaren mit Obst, mit Fondant (oder Schokoglasur/Fettglasur) überzogene Backwaren, gebackene Plunder- und Blätterteigstücke
- Zum Tiefgefrieren ungeeignet: Brezeln, Roggenhaltige Brote und Kleingebäcke, Vollkorngebäcke, Hefeteiggebäcke

© AzubiShop24.de

- Zum Tiefgefrieren geeignet: Brezeln, Roggenhaltige Brote und Kleingebäcke, Vollkorngebäcke, Hefeteiggebäcke
- Zum Tiefgefrieren ungeeignet: Backwaren mit Obst, mit Fondant (oder Schokoglasur/Fettglasur) überzogene Backwaren, Gebackene Plunder- und Blätterteigstücke
- Zum Tiefgefrieren geeignet: Backwaren mit Obst, mit Fondant (oder Schokoglasur/Fettglasur) überzogene Backwaren, gebackene Plunder- und Blätterteigstücke
- Zum Tiefgefrieren ungeeignet: Brezeln, Roggenhaltige Brote und Kleingebäcke, Vollkorngebäcke, Hefeteiggebäcke

© AzubiShop24.de

Was versteht man unter „Schockfrostern“?

- Erster Schritt beim Tiefgefrieren (Frostern)
- Das Gefriergut wird bei ca. -27 °C schockartig schnell gefroren.
- Das Gefriergut wird bei ca. -35 °C schockartig schnell gefroren.
- Nach dem Schockfrostern wird die Temperatur auf -18 °C erhöht.

© AzubiShop24.de

- Erster Schritt beim Tiefgefrieren (Frostern)
- Das Gefriergut wird bei ca. -27 °C schockartig schnell gefroren.
- Das Gefriergut wird bei ca. -35 °C schockartig schnell gefroren.
- Nach dem Schockfrostern wird die Temperatur auf -18 °C erhöht.

© AzubiShop24.de

Warum sollte Gefriergut schockgefrostet und nicht langsam eingefroren werden?

- ] Energiegründe
- ] Beim Auftauen läuft das Wasser aus den beschädigten Zellen und Lebensmittel trocknen schneller aus.
- ] Vitamine, Mineralstoffe und Geschmacksstoffe gehen verloren.
- ] Hefe stirbt ab

© AzubiShop24.de

] Energiegründe

- ] Beim Auftauen läuft das Wasser aus den beschädigten Zellen und Lebensmittel trocknen schneller aus.
- ] Vitamine, Mineralstoffe und Geschmacksstoffe gehen verloren.
- ] Hefe stirbt ab

© AzubiShop24.de

Welche Auswirkung hat Hitze auf Mikroorganismen und Enzyme bei 60 °C bzw. 70 °C?

- ] 60 °C: Einige Mikroorganismen sterben ab (z. B. Hefen)
- ] 60 °C: Fast alle Mikroorganismen sterben ab (bei feuchter Hitze)
- ] 70 °C: Enzyme werden inaktiv
- ] 70 °C: Alle Mikroorganismen sterben ab (bei trockener Hitze)
- ] 70 °C: Enzyme werden inaktiv

© AzubiShop24.de

] 60 °C: Einige Mikroorganismen sterben ab (z. B. Hefen)

- ] 60 °C: Fast alle Mikroorganismen sterben ab (bei feuchter Hitze)
- ] 70 °C: Enzyme werden inaktiv
- ] 70 °C: Alle Mikroorganismen sterben ab (bei trockener Hitze)
- ] 70 °C: Enzyme werden inaktiv

© AzubiShop24.de

Erkläre den Fachbegriff „Sterilisieren“.

- ] Langzeiterhitzung unter Luftabschluss über 110 °C
- ] Langzeiterhitzung unter Luftabschluss über 270 °C
- ] Verlängerung der Haltbarkeit der keimfreien Lebensmittel
- ] Alle Mikroorganismen und Sporen werden abgetötet
- ] Mikroorganismen und Sporen werden nicht abgetötet

© AzubiShop24.de

] Langzeiterhitzung unter Luftabschluss über 110 °C

- ] Langzeiterhitzung unter Luftabschluss über 270 °C
- ] Verlängerung der Haltbarkeit der keimfreien Lebensmittel
- ] Alle Mikroorganismen und Sporen werden abgetötet
- ] Mikroorganismen und Sporen werden nicht abgetötet

© AzubiShop24.de

Beim Pasteurisieren gibt es zwei Verfahren: die Kurzerhitzung und die Hoherhitzung. Erkläre beide Verfahren.

- ] Kurzerhitzung: Lebensmittel werden für ca. 15 - 30 Sekunden auf einer Temperatur von 72 - 75 °C erhitzt.
- ] Hoherhitzung: Lebensmittel werden für ca. 15 - 30 Sekunden auf einer Temperatur von 72 - 75 °C erhitzt.
- ] Hoherhitzung: Lebensmittel werden für ca. 4 Sekunden auf einer Temperatur von 85 °C erhitzt.
- ] Kurzerhitzung: Lebensmittel werden für ca. 4 Sekunden auf einer Temperatur von 85 °C erhitzt.

© AzubiShop24.de

] Kurzerhitzung: Lebensmittel werden für ca. 15 - 30 Sekunden auf einer Temperatur von 72 - 75 °C erhitzt.

- ] Hoherhitzung: Lebensmittel werden für ca. 15 - 30 Sekunden auf einer Temperatur von 72 - 75 °C erhitzt.
- ] Hoherhitzung: Lebensmittel werden für ca. 4 Sekunden auf einer Temperatur von 85 °C erhitzt.
- ] Kurzerhitzung: Lebensmittel werden für ca. 4 Sekunden auf einer Temperatur von 85 °C erhitzt.

© AzubiShop24.de