

Chemie

Thema: Sauer macht lustig

Teilnehmer	Anschrift	Schule / Institution / Betrieb
Jakob Rappolt (15)	Neu-Isenburg	Goetheschule Neu-Isenburg
Luca Wirthmann (15)	Neu-Isenburg	Goetheschule Neu-Isenburg
Betreuer/in	Dr. Ruthard Friedel	Projekt Nr. 146748

Sauer macht lustig
Äpfelsäure – ein neuartiges Säuerungsmittel?

Säuerungsmittel werden in vielen Speisen und Getränken eingesetzt

- um sie leichter verdaulich oder bekömmlicher zu machen (z.B. Sauerbraten)
- sie geschmacklich zu verfeinern (Schnitzel, Fischfilet)
- oder um sie haltbarer zu machen (Gurken).

Verwendet werden traditionell

- Essig (=Essigsäure),
- Sauermilch (=Milchsäure),
- Phosphorsäure (in Cola),
- Zitronensäure,
- Weinsäure und
- Ascorbinsäure (Vitamin C).

In Frankreich wird Saft aus unreifen Trauben (=Weinsäure, s. o.) als saures Würzmittel – wie bei uns Zitronensaft – eingesetzt.

Wir haben uns die Frage gestellt, ob der Saft unreifer Äpfel (bzw. gleich die Äpfelsäure) als neues Biosäuerungsmittel „aus der Region“ nicht noch besser geeignet ist.

Stand: 26.01.2017 18:21 Uhr