



Präsentation eines W-Seminars

Leitfach: Chemie
Lehrkraft: Sabine Antwerpen

Titel mit Untertitel (1 - 2 Zeilen):

„Kann dieser Joghurt lügen?“ – Functional Food

Genauere Erläuterung des Themas und der Ziele des Seminars:

Unter der Bezeichnung „Functional Food“ versteht man Nahrungsmittel, die durch zusätzliche Inhaltsstoffe einen positiven Effekt auf die Gesundheit haben sollen. Allerdings sind diese besonderen Wirkungen meist wissenschaftlich nicht hinreichend gesichert. Bei den meisten funktionellen Lebensmitteln handelt es sich um Milch und Milchprodukte, um Getreideprodukte, aber auch alkoholfreie Getränke, Backwaren oder Brotaufstriche. In diesem Seminar wollen wir uns mit dem Sinn und Zweck funktioneller Lebensmittel beschäftigen. Es werden die unterschiedlichen Zusätze untersucht und der Nutzen kritisch hinterfragt. Zudem sollte die Notwendigkeit solcher Nahrungsergänzungsmittel beurteilt werden. Dabei werden Foodtrends kritisch hinterfragt und der Zusammenhang von Ernährung und Lebensstil angesprochen. Das Konsumverhalten sollte kritisch überdacht werden.

Beispiele für Seminararbeitsthemen

- Probiotika in Joghurts
- Cholesterinsenkung durch Pflanzensterole
- Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren

Besondere Anforderungen und Voraussetzungen:

Interesse an gesunder Ernährung. Neugier, hinter die Werbesprüche zu blicken.
Grundlegende chemische Kenntnisse der Nährstoffe und entsprechender Stoffgruppen.
Interesse am Experimentieren.

Besondere Vorhaben:

- Herstellung probiotischer Joghurts
- Nachweis funktioneller Inhaltsstoffe in Lebensmitteln
- Qualitative Bestimmung von Inhaltsstoffen
- Exkursion LGL (Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit) oder Wissenschaftszentrum Weihenstephan