

Eiweiß

Vorkommen: Fleisch, Fisch, Eier, Milchprodukte, Bohnen und Linsen

Proteine: anderes Wort für Eiweiß

Eigenschaften: Aminosäure

Nachweis: Wasser und Öl Vergleichssubstanz

Aufbau: Proteine aus Aminosäure, durch chemische Verbindungen verknüpft und bilden lange Ketten

Beispiel: Helsenfrüchte, Soja...

Alkohole

Ethanol: umgangssprachlich Alkohol

Gärung: aus Stoffen oxidiert, Hefezellen nutzen die Gärung zur Energiegewinnung

Was sind Alkohole: organische Verbindung mit ein oder mehreren Hydroxylgruppen

Verwendung: Kosmetik, Medizin, trinken, Schmieröl....

Zucker

Vorkommen: Süßes, Früchte Honig, Milch und Zuckerrüben

Arten: Traubenzucker, Fruchtzucker, Rüben- und Rohrzucker, Milchzucker

Kohlenhydrat: Verbindungen die Wasser- und Sauerstoff enthalten

Zuckernachweis: Experiment

Monosaccharide: Traubenzucker

Saccharose: Rübenzucker

www.minibooks.ch

Fette und Öle

Unterscheidung: Fette nur Überbegriff

Gewinnung: Tierische Fette aus Fettgewebe geschmolzen

Eigenschaften: Kettenlänge und Doppelbindungen

Gesättigte Fette: gutes Fett weil macht Satt

Ungesättigte Fette: schlechtes Fett weil macht nicht Satt

Ernährung: nicht so gut für Körper

-9-

-5-

-7-

-4-

-3-

Stärke
Vorkommen: Erdäpfel, Getreidekörner, Hülsenfrüchte
Aufbau: aus "n" Traubenzucker-Rest
Stärke und Wasser: Stärke in kaltem Wasser unlöslich, in heißem Wasser quillt Stärke auf, entsteht Stärkekleister
Spaltung der Stärke: Riesenmoleküle der Stärke können durch Hitze, Säure oder Enzyme in Dextrin- Maltose- und Traubenzuckermoleküle hergestellt

Zuckerherstellung: Zuckerrüben gewaschen und zerkleinert; heißes Wasser im Extraktionssturm aufgelöst; Lösung 15% Zucker, gelöste Salze Pflanzensäure und Eiweiß; dazu Kalkmilch um Säure neutralisieren und Eiweißstoffe zu binden; Kalk eingeleitet dadurch CO₂; eingedickt durch Erhitzen, dabei bilden sich Kristalle werden getrennt durch Zentrifuge vom Restsaft; nach Trocknen Zucker weiterverarbeitet