

Faktor für das funktionieren der Nerven, denn in Verbindung mit Wasser leiten somit die Nervenenden die Elektromagnetischen Impulse des Körpers

Zuckerrohr wird auf dem Feld geerntet. Beim Salz wird mit Stickstoff gearbeitet und bei Zucker nicht. Beide Produkte werden Kristallisiert, aber der Zucker mit Puderzucker und Salz mit Heißdampf. Zucker wird direkt nach der Kristallation ins Lager gebracht und Salz dagegen muss zuerst getrocknet werden.

Kompetenzraster A2/B2/C2

Karim Merza

Kevin Baumgartner

C2

- Die Parallelen und Unterschiede in der Solezal und Zuckerherstellung aufzeigen.

Salz kommt von der Tiefe und

-9-

-7-

www.minibooks.ch

-5-

-4-

-3-

-2-

- In eigenen Worten erklären welche Aufgaben Salz im menschlichen Körper hat.
 Ohne Salz würde der Mensch nicht überleben. Der Mensch besteht zu 180-300gr aus Salz und muss pro Tag etwa 3 bis 5 Gramm ersetzen. Zusammen mit Wasser hilft Salz dem Körper Flüssigkeiten in den Zellen zu halten, damit sie eine gewisse Prallheit besitzen. Das Salz ist auch ein wichtiger

B2

Zweifachzucker: Saccharose sollte nur in geringen mengen genossen werden, da sie im Gegensatz zu süssen Früchten ausser Energie keine weiteren richtigen Nährstoffe liefern.
Mehrfachzucker: Bei Einnahme steigt der Blutzuckerspiegel nur langsam an und das gibt Power für den ganzen Tag.

Zahnschonend. Sie kommen in Kaugummi, aber auch in Diabetiker-Lebensmittel vor.
Zucker ist ein Naturprodukt, das zumeist aus Zuckerrübe hergestellt wird. Seine Konsistenz ist feinkörnig.
- Die Auswirkungen der unterschiedlichen Zuckertarten Ein-Zwei und Mehrfachzucker auf den Menschen darstellen.
Einfachzucker: Liefert dem Körper Energie, denn das Gehirn und die Roten Blutkörper sind darauf angewiesen.

- Je einen unterschied zwischen Süsstoff/Zuckeraustauschstoffe und zucker in eigenen Worten erklären:
Süsstoffe sind künstliche Verbindungen mit hoher Süsstkraft. Dazu gehören beispielsweise Asparton oder Saccharin. Sie sind völlig Kalorien und ersetzen häufig Zucker in Light Produkt.
Zuckeraustauschstoffe sind natürliche Kohlenhydrate wie Fruktose oder Manit. Sie sind nicht Kalorienfrei, dafür aber

A2