

konservierende Funktion, z. B. bei der Konfitürenherstellung, und unterstützt eine natürliche Farb- und Aromenentwicklung, z. B. durch Karamellisierung. Die verschiedenen Zuckerarten wie Glukose (Traubenzucker), Fruktose (Fruchtzucker) oder Laktose (Milchzucker) weisen zudem eine unterschiedlich hohe Löslichkeit und Süßkraft auf, was ebenfalls Auswirkungen auf die Eigenschaften des Lebensmittels hat.

- 1 **Fett** wird unterschieden in ungesättigte und gesättigte

-6-

Fettsäuren. Es ist Träger fettlöslicher Vitamine und Aromastoffe. Fett beeinflusst das Schmelzverhalten und dient der Strukturgebung und -stabilisierung. Darüber hinaus ist es z. B. auch für die angenehme Konsistenz vieler Produkte verantwortlich und trägt zur Sättigung bei.

- 1 **Salz** ist in vielen Produkten nicht nur entscheidend für die Aromaentwicklung und den Geschmack. Es hemmt auch das Wachstum von Mikroorganismen und erfüllt so eine wichtige konservierende Funktion, die

-7-

nicht ohne weiteres ersetzt werden kann.

- 1 Wie es mit den Einfach/Zweifach und mehrfachzucker funktioniert:

Mann schaut zum Beispiel ein Blutader an. Die Einfachzucker haben nur 1 molokül und die passen auch "Einfach" durch da die Zweifachzucker aus 2 moloküle bestehen passen sie nicht durch also werden sie vom enzym getrennt damit sie auch einfach werden und dann durchpassen. und bei den Mehrfachzuckern gibt es von 5-5000 moloküle also braucht es viel länger um getrennt zu werdem

www.minibooks.ch

Zucker und Zuckerarten

Zuckeraustausstoffe:

- 1 Sorbit (E420)
- 1 Mannit (E21)
- 1 Maltit (E953)

Süsstoffe:

- 1 Curculin
- 1 Erythrit
- 1 Miraculin
- 1 Monatin
- 1 Steva

Zuckerprodukte

es sich dabei um Zuckeralkohole. Im Gegensatz zu **Süsstoffen** enthalten sie Kalorien. ... Laut Lebensmittelgesetz zählen alle **Zuckeraustausstoffe** zu den Zusatzstoffen, ausgenommen Fruktose

drei technologische Eigenschaften von zucker

- 1 **Zucker** ist eine geschmacksgebende, aber auch eine körpergebende Zutat. Er verfeinert pikante Speisen, ist eine Gärungshilfe bei Hefebäckwaren, hat eine

-5-

entstehenden Zuckerrübenschnitzel werden in Extraktionstürmen mit heißem Wasser versetzt. Der enthaltene **Zucker** wird herausgelöst (Rohsaft). Mit Kalkmilch werden Nichtzuckerstoffe im Saft gebunden.

was ist der unterschied zwischen süsstoff, zuckeraustausstoff und Zucker

Zuckeraustauschstoffe sind ebenfalls Stoffe, die anstelle von Haushaltszucker zum Süßen verwendet werden. Meist handelt

-4-

leicht verdaulich

Zweifachzucker

Zu denn zweifachzuckern gehören Milchzucker (Laktose) der normale Haushaltszucker und malzzucker sie stecken in Zucker, Milchprodukte, obst, Gemüse und hier

Vielfachzucker

Bäckwaren, Säften und Softdrinks, sind Gefährlich gesund

Wie wird zucker hergestellt?

Die Zuckerrüben werden nach der Ernte gereinigt und zerkleinert. Die

-3-

Haribo

- 1 Nutella
- 1 Schokolade

Zuckerware

- 1 Weissnougat
- 1 Kaugummi
- 1 Getränke Pulver

Einfach, Zweifach und Vielfachzucker

Einfachzucker

Diese gruppen von Zucker (Traubenzucker, Fruchtzucker, Schleimzucker) sind alle süß und

-2-