

Hefe

Jasin Rushiti

Die Auswirkungen unterschiedlicher Nährstoffe auf das Gärverhalten von Hefen untersuchen und schlüsse für die Produktion von Brot ziehen.

Brot ziehen, indem man die optimalen bedingungen für das Gärverhalten der Hefe indentifiziert.

Man könnte beispielsweise den Einfluss von Zuckerarten wie Glukose, Fruktose oder Saccharose auf die Hefegärung testen. Auch die Zugabe von Salz oder anderen Mineralsroffen könnte untersucht werden. Durch solche Experimente kann man Schlüsse für die Produktion von

-6-

-7-

www.minibooks.ch

-5-

-4-

-3-

-2-

In eigenen Worten Erklären weshalb ein Brotteig aufgeht.
Ein Brotteig geht auf, weil die Hefe im Teig Kohlendioxid produziert, das kleine Gasbläschen bildet.
Zwei weitere endprodukte nennen.

Bei der Bierherstellung arbeitet die Hefe während der Gärung mit. Beim Wein entsteht durch die Hefe während der Gärung Alkohol aus, was den Geschmack und die Qualität des Weins beeinflusst.

In eigenen Worten erklären, wie die Atmung und Gärung funktionieren.
Die Atmung ist der Prozess, bei dem Lebewesen Sauerstoff aufnehmen und Kohlendioxid abgeben, um Energie zu gewinnen Lebewesen energie ohne sauerstoff. Während der Atmung entstehen Kohlendioxid und wasser. während bei der gärung stoffe wie Alkohol, Milchsäure oder essigsäure entstehen.

Die Herstellungsvorschriften von Hefe in eigenen Worten erklären.
Masse zur Rohstoffaufarbeitung (Verunreinigungen, Hemmstoffe, Bakterien) von Hefezelle zur Reinzucht. Luft filtriert wasser zum kühlen (Fermentation) geht in die klaranlage. dann wirts mit kühlmedium gelagert.

Stichwortig erklären wie die Vermehrung von Hefe abläuft.
1 Gärung Hefe nutzt Zucker als nahrung und produziert Kohlendioxid und Alkohol.