

M8: Gruppenarbeit zu Milchsorten

Jede Gruppe erhält eine Milchsorte zur Untersuchung. Verwendet werden sollten:

- Vollmilch 3,8 %
- Vollmilch 3,5 %
- Fettarme Milch 1,5 %
- Magermilch 0,5 %
- Lactosefreie Milch

Arbeitsauftrag:

- Ihr erhaltet eine Milchsorte zur Prüfung. Untersucht die Milch auf Geschmack, Aussehen, Nährstoffgehalt und wiegt 100 ml der Milch ab. Erstellt eine Tabelle mit einem Foto und den Angaben zur Milch.
- Wie erklärt Ihr Euch das Gewicht von 100 ml Milch im Vergleich zu 100 ml Wasser?

Foto

Geschmack	
Aussehen und Konsistenz	
Nährstoffgehalt pro 100 ml	
Calciumgehalt pro 100 ml	
Masse pro 100 ml	

- Im Anschluss stellt Ihr Eure Ergebnisse der Klasse kurz vor.

Lösung M8: Gruppenarbeit zu Milchsorten

Foto



Geschmack	leicht süßlich
Aussehen und Konsistenz	weiße Flüssigkeit, „dicker“ als Wasser
Nährstoffgehalt pro 100 ml	Fett: 3,8 g Kohlenhydrate: 4,8 g Eiweiß: 3,3 g
Calciumgehalt pro 100 ml	120 mg
Masse pro 100 ml	111,8 g

- 100 ml Milch sind schwerer als 100 ml Wasser. Milch enthält im Vergleich zu Wasser noch z. B. Fett und Eiweiß.

Beispielhafte Lösung von Schülerinnen und Schülern, S. Kempf

Bild: Foto Milchpackung. Quelle: Foto von S. Kempf