

Wie kann verhindert werden, dass Äpfel braun werden?

Ideenwettbewerb

Wir sind ein Unternehmen, das gesunde, verzehrfertige Snacks und Desserts herstellt.

Wir möchten einen Salat aus lokalen, saisonalen Früchten machen. Im September haben wir eine Menge Äpfel, aber es gibt ein Problem. Wenn man die Äpfel in Stücke schneidet, werden sie braun. Das schadet zwar nicht, sieht aber beim Essen nicht sehr schön aus.

Wir suchen Lebensmittelwissenschaftler*innen, die für uns ein Experiment durchführen, um herauszufinden, was wir den Äpfeln hinzufügen können, um die Bräunung zu stoppen oder zu verlangsamen.








Deshalb möchten wir wissen, welche Substanz/welches Mittel am besten geeignet ist.

Alle Wissenschaftler*innen sind eingeladen, um ihre Ergebnisse zu präsentieren. Am Ende werden wir die Wissenschaftler*innen mit den besten Lösungen belohnen.

Hier finden sich einige Möglichkeiten, den Bräunungsprozess zu verlangsamen.

Die „Wissenschaftler*innen“ können auch H5P nutzen, um ihr Experiment zu organisieren.

So könntet ihr zum Beispiel eure Ergebnisse präsentieren.

Verwendete Substanz/verwendetes Mittel	Luft	In Frischhaltefolie gewickelt	Salz	Zucker	Zitronensäure	Essig	Substanz eurer Wahl
Farbe des Apfels							

Welche Substanz/welches Mittel eignet sich am besten? Erkläre warum?
