

Lebensmittelverderb durch Mikroorganismen

Aufgabenstellung:

1. Schreibe die Wörter in die richtigen Lücken!
2. Scanne den QR-Code, um zu überprüfen, ob alles richtig ist!
3. Schreibe den Text noch einmal ohne Fehler in dein Heft ab!



Lebensmittel sind ein wichtiger Bestandteil unseres _____, aber

sie können auch schlecht werden. Das passiert oft durch winzige Lebewesen, die

_____ genannt werden. Mikroorganismen sind kleine Dinge, die

wir ohne _____ nicht sehen können. Es gibt viele Arten, wie

Bakterien, Hefen und Schimmelpilze.

_____ sind die häufigsten Übeltäter. Sie vermehren sich schnell,

vor allem bei Wärme und _____. Wenn zu viele Bakterien in

einem Lebensmittel sind, wird es schlecht und kann uns krank machen.

_____ sind ähnlich, aber sie sind oft in Lebensmitteln wie Brot

und Käse zu finden und sind manchmal sogar gut für uns. _____

sind meistens an der Oberfläche von Lebensmitteln zu sehen. Sie sehen oft wie ein

pelziger _____ aus.

Der beste Weg, Lebensmittelverderb zu verhindern, ist, sie richtig zu lagern. Zum

Beispiel sollte _____ immer im Kühlschrank aufbewahrt werden,

damit Bakterien sich nicht so schnell vermehren können. Manche

_____, wie Konserven, sind so behandelt, dass sie länger haltbar

sind. Andere, wie frisches _____ und Gemüse, sollte man schnell

essen oder richtig lagern, um _____ zu verhindern.

Bakterien

Feuchtigkeit

Belag

Lebensmittel

Schimmelpilze

Hefen

Schimmelbildung

Mikroorganismen

Obst

Fleisch

Lebens

Mikroskop