

## Seminar 2024/2025: Vorstellung der Rahmenthemen

Nr.: 4	<b>Kurztitel des Rahmenthemas: Lebensmittel – von den biochemischen Grundlagen zur praktischen Herstellung</b>
<b>Lehrkraft:</b> <b>Peter Stoib</b>	<b>Fächer:</b> <b>Biologie/Chemie</b>

### **Kurzbeschreibung:**

*Wie der Name bereits vorgibt, handelt es sich bei Lebensmitteln um Mittel, die unser Leben überhaupt erst ermöglichen. Daher hat die Menschheit seit jeher versucht, natürliche Ressourcen in nahrhafte, haltbare und idealerweise wohlschmeckende Produkte zu verwandeln.*

Im Rahmen des Seminars werden die Schülerinnen und Schüler Herstellungsweisen verschiedener Lebensmittel beleuchten. Der Fokus liegt dabei auf der chemischen Zusammensetzung der Ausgangsstoffe sowie deren biochemische (meist enzymatische) Umwandlung bei der Produktion der Nahrungsmittel.

*Verpflichtender Bestandteil jeder Seminararbeit ist auch ein praktischer Anteil, in dem die dargestellten theoretischen Zusammenhänge bei der eigenhändigen Produktion eines Lebensmittels im Labor angewendet werden.*

Mögliche Themengebiete sind dabei:

- Fermentation (z.B. Kimchi)
- Alkoholische Gärung (z.B. Bier, Wein)
- Sauerteigbrot
- Quark, Joghurt und Co.
- verschiedene Käsesorten
- Honig
- Butter und Margarine
- Essig
- Zucker

**Sonstige Hinweise:** Es sind Schülerinnen und Schüler aller Ausbildungsrichtungen willkommen.

**Kontakt via Microsoft Teams:** Peter Stoib (bzw. [p.stoib@fosbos-rosenheim.de](mailto:p.stoib@fosbos-rosenheim.de))