

Ursachen des Lebensmittelverderbs

Ursachen	Folgen	Beispiel
<i>Chemischer Verderb</i>		
Lebensmitteleigene Enzyme	Ranzigwerden von Fett	Fette, Öle
	Abbau von Eiweiß	Obst und Gemüse
	Veränderung von Farbe, Aroma und Haltbarkeit	Obst und Gemüse
	Altbacken werden	Brot, Backwaren
	Vitaminabbau	Obst und Gemüse
<i>Physikalischer Verderb</i>		
Geringe Luftfeuchtigkeit	Austrocknen der Lebensmittel	Brot, Kuchen
	Verwelken	Gemüse, Obst
Hohe Luftfeuchtigkeit	Feuchtwerden der Lebensmittel	Zucker, Salz, Kakao
Große Kälte	Zerstörung der Zellwände	Kartoffeln, Obst, Gemüse
Lichteinwirkung	Bildung von Giftstoffen	grüne Stellen an Kartoffeln
<i>Mikrobiologischer Verderb</i>		
Hefen	Gärung	Fruchtsäfte
Schimmelpilze	Bildung von giftigen Mykotoxinen	Nüsse, Getreide, Brot
Bakterien	Fäulnis	Fisch, Geflügel, Hackfleisch, Cremes

Quelle: Food, School & Life, Sekundarstufe I u II, November 2003