

AB: Lebensmittel unter der Lupe

AES 10

Verbesserte Rezeptur? Das sieht man häufig auf Lebensmitteln, aber ist das wirklich besser oder was versteckt sich in unseren Lebensmitteln? Sieh dir den Film an und beantworte die Fragen.



① Erkläre, was natürliche Aromen sind und warum sie verwendet werden.



② Erläutere den Begriff Glutamat und seinen Einsatz.

③ Was ist der aktuelle Ersatz für Glutamat und wie ist dieses zu beurteilen?

④ Arbeite heraus, was das Problem bei Zucker ist und in welchen Produkten er sich versteckt.



AB: Lebensmittel unter der Lupe

AES 10

- ⑤ Erläutere, welche Lösung in Europa eingeführt werden sollte und wer dies verhindert hat.



- ⑥ Beschreibe die Probleme, die bei Gemüse im Supermarkt bestehen und was dagegen unternommen wird.



- ⑦ Nenne Organisationen, die sich für den Schutz des Verbrauchers einsetzen?

- ⑧ Entwickle Lösungen im Bezug auf deine Ernährung. Welche hast du im Video kennengelernt?
