

1, 2, 3

TEC time



Hoe wordt voedsel bewaard ?

Dit heb je nodig :

Schrijfgerief

Computer met internet,
kookboeken en andere informatiebronnen.



Lees deze tekst aandachtig

Voedsel bewaren

Het weer in België kan zeer wisselvallig zijn. Koele dagen wisselen af met zwoele dagen, zeker in de zomer. Al het eten dat gewoon in de keuken wordt bewaard, gaat dan vlug bederven.

Een pot heerlijke soep blijft dan wel eens te lang onaangeroerd staan. Als er dan toch iemand zin krijgt in een lekker bord soep... blijkt ze helemaal zuur te zijn geworden. Zonde van die soep, toch!. Maar niet alleen de soep moet er aan geloven. Ook de verse groenten en het fruit laten het snel afweten. De enzymen die zorgen voor het rijpingsproces, weten van geen ophouden. Groente en fruit worden snel overrijp en oud. Vlees 'slaat uit' en wordt snel bruin. Het trekt bovendien dikke bromvliegen aan. Die vleesvliegen leggen het liefst hun eitjes in vlees. Daaruit groeien al snel larven. Dan wordt het pas echt een vieze troep. Ook de huisvlieg zit graag op voedsel. Haar poten hangen vol bacteriën. Elke keer als ze ergens landt, zet ze een hoop bacteriën af en laadt ze er een aantal terug op. Bacteriën zijn bij uitstek ziekteverwekkers. De lucht zit vol schimmelsporen die op voedsel terechtkomen en het onmiddellijk beginnen afbreken. Het voedsel beschimmelt en er komen witte, groene vlekken op. Allesbehalve smakelijk.

Al dat gespuis dat het op ons voedsel heeft gemunt, is in zijn nopjes als het warm is. Dus, hoe frisser we voedsel bewaren, hoe langer het goed blijft voor gebruik. Dat is al lang geweten. Vroeger bewaarde men het voedsel in een ruimte half of helemaal onder de grond. Maar veel huizen hebben tegenwoordig geen kelder meer. De koelkast is ook veel handiger. Daarin schommelt de temperatuur rond de vijf graden Celsius. De bacteriën gaan dan trager van het voedsel eten en de vliegen vinden het er veel te koud.

Om bacteriën helemaal uit te schakelen, moet het vriezen. Daarom bestaan er ook diepvriezers of hebben koelkasten een diepvriesvak. Maar om de enzymen helemaal uit te schakelen, moeten we ze helemaal uitschakelen. Dat doen we door de groente eerst onder te dompelen in kokend water en ze dan snel in te vriezen.



Maak een samenvatting van die tekst en deel hem in alinea's in.
Schrijf bij elke alinea een titel twee zinnen.

Voedsel bewaren

1.
-
-

2.
-
-

3.
-
-

4.
-
-



Som een tiental voedselproducten op en noteer erbij met welke techniek je die kunt bewaren. Noteer ook hoe lang het voedsel daarmee kan worden bewaard. Zoek indien nodig, de informatie op via internet, een kookboek of een andere informatiebron.

Voedselproduct	Bewaringstechniek	Duurtijd



Je kunt aangeven hoe mensen afhankelijk zijn van die bewaringstechnieken.



Door die bewaringstechnieken is het voedselaanbod sterk geëvolueerd. Welke resultaten van die technologische ontwikkeling beoordeel jij positief?



Maak een verslag over een van de technieken om voedselproducten te bewaren. Illustreer eventueel met prenten of foto's. Je mag ook een powerpointpresentatie maken.



- Je weet waar je rekening moet mee houden bij het maken van hapjes, bijvoorbeeld omdat sommige voedingsstoffen bij warmte vlug verzuren...
- Je kunt vertellen hoe mensen afhankelijk kunnen zijn van die bewaringssystemen.
- Je brengt waardering op voor de positieve resultaten van technologische ontwikkeling.