

## Workshop

### Brot ohne Zusatzstoffe

#### Wissenschafts/- Unternehmenspartner

MCI – Management Center Innsbruck, Department für Lebensmittel-und Biotechnologie

#### Weblink:

<https://www.mci.edu/de/>

#### Beschreibung der Aktivität:

Theoretische Einführung und praktische Versuche zur Brotsensorik, bei denen die Schülerinnen unter Anleitung selbständig Analysen und Versuche durchführen.

Um natürliches Brot zu backen, braucht es grundsätzlich nur wenige Zutaten: Getreide, Wasser, Hefe und Salz, Gewürze vielleicht auch Sauerteig. Doch heute finden sich in unseren Backwaren allerlei andere Backhilfsmittel von Ascorbinsäure über Emulgatoren bis hin zu färbenden Malzen. In der modernen Backindustrie herrscht Zeitdruck, traditionelle Verfahren des Bäckerhandwerks werden für eine hohe Stückzahl oft durch Zugabe von unterschiedlichen Zusatzstoffen verkürzt.

Was ist nun wirklich drin in unseren Broten? Welche Hilfsmittel der Lebensmittelindustrie haben welche Effekte? Lässt sich heute überhaupt noch ohne Zusätze zeitgemäßes Brot backen?

#### Erwünschte Vorkenntnisse:

fortgeschrittenes Wissen Chemie, Sicherheitsschulung für Arbeiten im Labor

#### Dauer der Veranstaltung:

2h

#### Veranstaltungsort:

MCI, Department für Lebensmittel-und Rohstofftechnologie  
Maximilianstraße 2, 6020 Innsbruck

#### Maximale TN-Zahl:

12

#### Für welche Altersgruppe ist die Veranstaltung geeignet:

ab 16 Jahren

#### Infos für die Lehrpersonen:

Vorherige Absprache über gewünschte Inhalte unbedingt erforderlich