



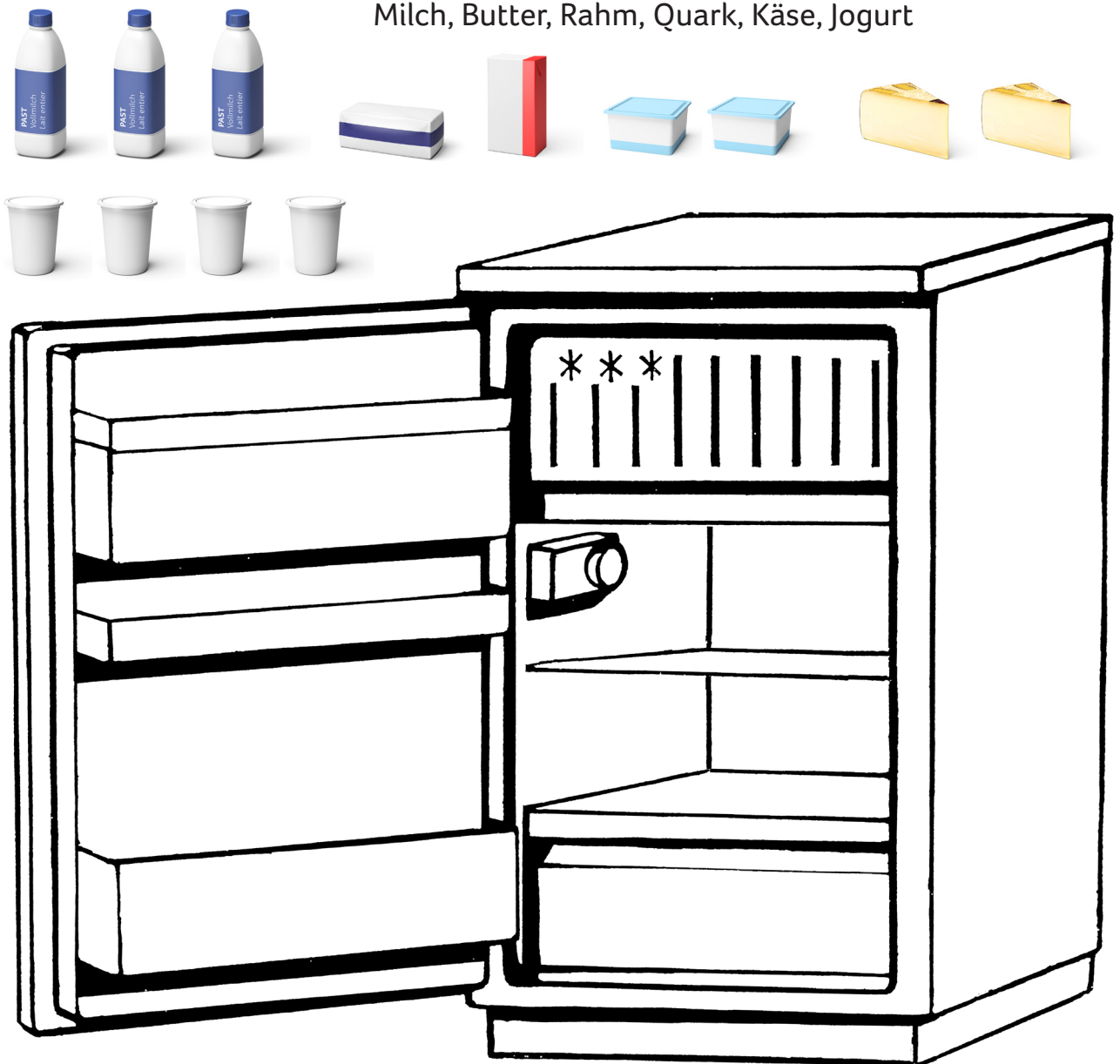
## Kindergarten/Unterstufe

Name: \_\_\_\_\_

## Lagerung von Milch und Milchprodukten

### Aufgabe 1

Milch und Milchprodukte werden im Kühlschrank gelagert. So bleiben sie länger frisch.  
Zeichne folgende Milchprodukte im Kühlschrank ein:  
Milch, Butter, Rahm, Quark, Käse, Joghurt



### Aufgabe 2

Wie viele Milchprodukte zählst du im Kühlschrank?

Lösung: \_\_\_\_\_



## Kindergarten/Unterstufe

Name: \_\_\_\_\_

## Lagerung von Milch und Milchprodukten

### Aufgabe 3

Fülle ein Glas mit pasteurisierter Milch. Lass es eine Woche an der Wärme stehen. Was beobachtest du?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---





Kindergarten/Unterstufe

# Lösung

## Lagerung von Milch und Milchprodukten

---

### Aufgabe 2

Lösung: 13

### Aufgabe 3

Die Milch wird sauer.

Begründung: Milch enthält natürliche Keime.

Sie vermehren und entwickeln sich umso schneller, je wärmer die Milch ist. Dadurch zersetzen sich die Bestandteile der Milch, und sie wird ungeniessbar.

Damit die Milch in einwandfreier Qualität beim Konsumenten ankommt, wird sie bearbeitet, haltbar gemacht und gekühlt.