

Mach den Milchtest

Ihr braucht:

- frische Rohmilch aus dem Kühltank
- frische homogenisierte Milch
- zwei Gläser
- Kühlschrank

Für die Fleckprobe:

- Pipette
- zwei Blatt Papier
- Fön

Aufgaben:

1. Füllt ein Glas mit Rohmilch, das andere Glas mit homogenisierter Milch. Betrachtet die beiden Proben: Gibt es Unterschiede?

2. Stellt die Gläser für 1-2 Stunden in den Kühlschrank. Es ist wichtig, dass die Gläser während dieser Zeit ruhig stehen.

3. Holt die Gläser vorsichtig aus dem Kühlschrank. Bei der Rohmilch lässt sich eine Phasentrennung beobachten, bei der homogenisierten Milch nicht. Was ist passiert? Findet die Ursache dafür heraus!

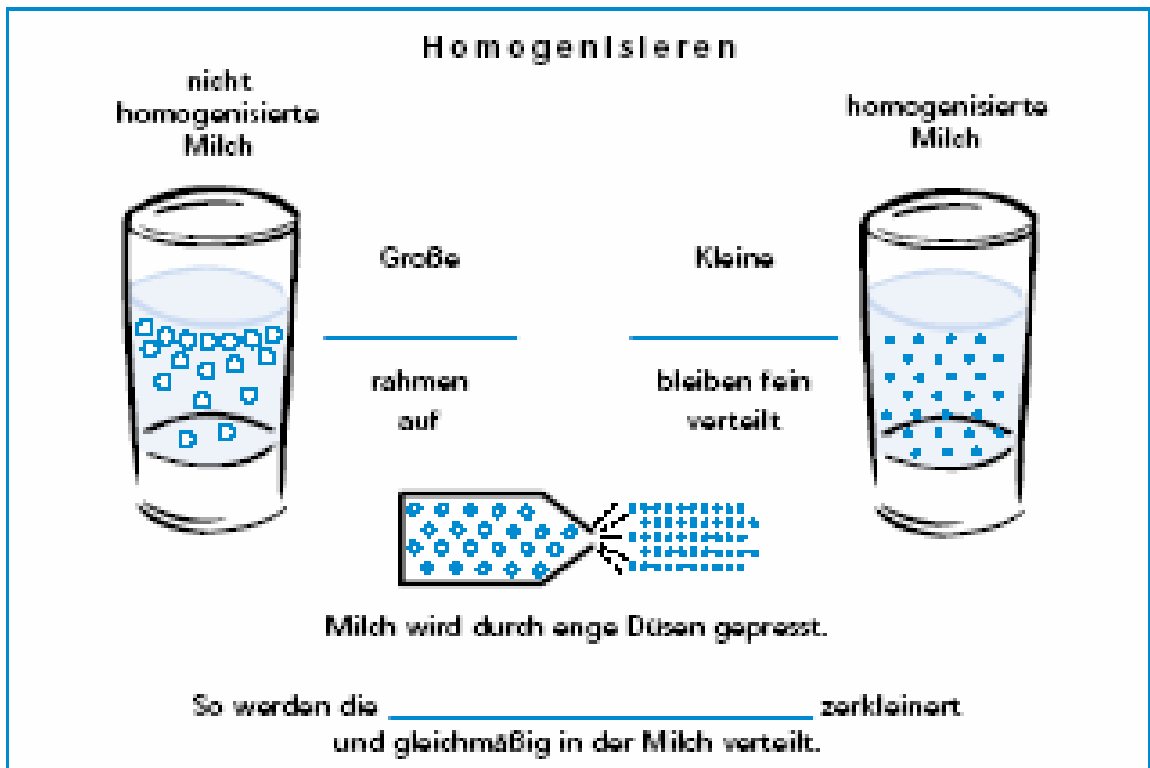
a) Macht einen Geschmackstest: Schmeckt die oberste Schicht der Rohmilch anders als die oberste Schicht der homogenisierten Milch? Wenn ja, beschreibt den Unterschied:

b) Zusätzlich könnt ihr die Fleckprobe durchführen: Gebt einen Tropfen Rohmilch (aus der obersten Schicht) und einen Tropfen homogenisierte Milch mit Hilfe einer Pipette auf je ein Blatt Papier. Fönt die Flecken trocken und haltet anschließend das Papier gegen Licht. Was beobachtet ihr?

Wisst ihr nun, welcher Inhaltsstoff die Phasentrennung bei der Rohmilch hervorgerufen hat?

Lösung: In der obersten Schicht der Rohmilch befinden sich mehr _____ als in der homogenisierten Milch.

4. Tragt das Lösungswort in die Textlücken der Abbildung ein:



5. Erläutert den Unterschied zwischen Rohmilch und homogenisierter Milch mit Hilfe der Abbildung:
