



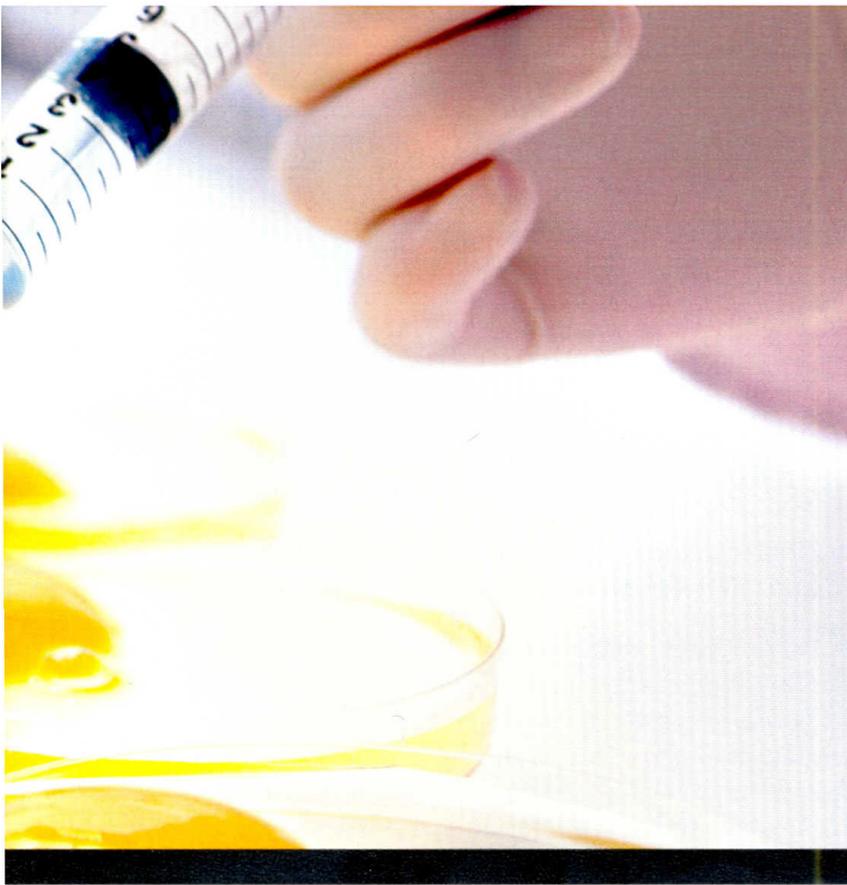
Testen  
Sie  
Ihr Wissen  
über ...  
**Lebensmittelchemie**

Die Fragen stellt in diesem Monat: Prof. Dr. Markus Fischer

Willkommen auf dem GEOCampus! Für diese Rätselrubrik haben wir Experten verschiedenster Disziplinen eingeladen, aus ihrem Fachbereich Fragen an die GEO-Leser zu stellen. Also von einer informierten Gesellschaft zu träumen. Viel Spaß!

- 1**  
Wie viele Keime darf ein rundum unbedenkliches Lebensmittel pro Kilogramm maximal enthalten?
- A | Gar keine; denn alle 20 Minuten verdoppelt sich die Zahl der Mikroorganismen
  - B | Das kommt auf die Art der Keime an
  - C | Nicht mehr als 1 000 000 Keime
- 2**  
Tomaten sollte man nicht mit anderem Gemüse oder Obst lagern. Warum eigentlich nicht?
- A | Die anderen Lebensmittel altern dadurch schneller
  - B | Matschige Tomaten schimmeln – das breitet sich aus
  - C | Durch chemische Reaktionen bilden sich Gifte
- 3**  
Warum passen Kiwis und Joghurt schlecht zusammen?
- A | Kiwis sind so sauer, dass der Joghurt gerinnt
  - B | Das Milchprodukt wird bitter
  - C | Der Joghurt schmeckt wie verdorbene Milch

- 4**  
Aufgetautes Gemüse sollte man nicht wieder einfrieren, weil ...
- A | sich darauf Bakterien ansammeln
  - B | es dadurch Vitamine verliert
  - C | es matschig wird
- 5**  
Rohe Kartoffeln sind nicht zum Verzehr geeignet, weil ...
- A | die Knolle giftig ist
  - B | der Magen die harte Frucht nicht verdauen kann
  - C | chemische Reaktionen den Zahnschmelz schädigen
- 6**  
Wieso wird in Flugzeugen besonders oft Tomatensaft verlangt?
- A | Er enthält beruhigende Substanzen – gegen Flugangst oder Flug-Nervosität
  - B | Das ist nur eine Mode – ohne tieferen Sinn
  - C | Die Geschmackswahrnehmung ändert sich mit sinkendem Luftdruck



**\*Prof. Dr. Markus Fischer**

*ist in Bayern geboren und hat von daher ein natürliches Interesse an guter Speis und gutem Trank. Er studierte Lebensmittelchemie an der Technischen Universität München und wurde 2006 zum Institutsdirektor an die Universität Hamburg berufen. Fischer ist Gründer der Hamburg School of Food Science, die unter anderem die Aufklärung von Laien über gesunde Ernährung zum Ziel hat.*

7

**Wieso kennen Lebensmittelchemiker noch immer nicht die Inhaltsstoffe von Coca-Cola?**

- A | Die Zutaten werden geheim gehalten
- B | Die Inhaltsstoffe kennt man längst!
- C | Die Analyse wäre zu teuer

8

**Meine\* Lieblingsfrage: Woraus entstand der Brauch, Weißwürste nicht später als 12 Uhr mittags zu verspeisen?**

- A | Die Wirte wollten ihre Wurstware vor dem Wochenende möglichst früh loswerden
- B | Weil Weißwürste besonders schlecht haltbar sind
- C | Weil das dazugehörige obergärige Weißbier nachmittags schal schmeckt