



Workshop zur Lehrerfortbildung und für andere interessierte Personen

Samstag, 04.09.2010

Enzyme in Lebensmitteln

Referent: Prof. Dr. Georg Schwedt, Bonn

Enzyme als Biokatalysatoren kommen natürlicherweise in Lebensmitteln vor und werden darüber hinaus aber auch in vielfältiger Weise technologisch verwendet.

An Beispielen verschiedener Enzyme wie Amylasen, Cellulasen, Pektinasen, Lipasen und Proteasen werden Experimente durchgeführt, in denen sich ihre Wirkungen zeigen.

Charakteristisch sind u.a. die Spaltung von Stärke durch Amylasen, die Spaltung von Fetten durch Lipasen und die Auflösung von Proteinen durch Proteasen (z.B. „Zartmachen“ von Fleisch).

Beginn: 16.00 Uhr (Dauer ca. 2 Std.)

Kosten: 10,00 € pro Person (inkl. Besuch im Deutschen Zusatzstoffmuseum)

Ort: SCOLAB Schülerlabor Hamburger Großmarkt

Anfahrt: Über: „Auf der Brandshofer Schleuse 1“, Großmarkt Hamburg, Tor Ost

Da die Teilnehmerzahl begrenzt ist, bitten wir um vorherige Anmeldung unter:

Mobil: 0176 5303 2692 ♦ E-Mail: info@scolab.de

**Das Erlebnis-Wochenende für jedermann
am Großmarkt Obst, Gemüse und Blumen**

AM 4. UND 5. SEPTEMBER 2010
HAMBURGER FOOD MARKET
AUS DER REGION FÜR DIE REGION!

Bitte vormerken: Nächster SCOLAB-Workshop „Gewürze“ am 01.12.2010