

Gemüse Kohl als Lebensmittel



Unter Gemüse Kohl fallen:

-Grünkohl
-Weißkohl
-Rosenkohl
-Kohlrabi
-Wirsing
-Blattkohl
-Staudenkohl
-Kuhkohl
-Romanesco



-Rotkohl
-Blumenkohl
-Spitzkohl

-Broccoli
-Steckrübe
-Strauchkohl
-Tausendkopfkohl
-Marktstammkohl

Warum Gemüse Kohl essen?

Gemüse Kohl enthält:

-Vitamin A (wichtig für Körperwachstum; Aufbau und Funktion der Haut, Blutkörperchen, Stoffwechsel und Sehvorgang)
- Vitamin C (beugt Skorbut vor)
- B-Vitamine
- Calcium (für Knochenaufbau)
- Kalium (regelt Wassergehalt in den Zellen)
- Magnesium (hilft bei der Enzymproduktion Muskelkontraktionen, ist Bestandteil der Knochen)



Davon verarbeitet appetito folgende Arten weiter:

Rotkohl, Weißkohl bzw. Sauerkraut und Weißkrautsalat, Wirsing, Blumenkohl, Grünkohl, Broccoli, Romanesco

Untersuchung von Kohl in der Mikrobiologie:

Methode: Gesamtkeimzahl, Darmbakterien, Staphylokokken

Geräte: Stomacher, Gasbrenner, Pipette, Messer, Dilumat, Platten, LMX/VL (Nährbouillon für Escherichia Coli/ Verdünnungslösung für Verdünnungsreihen) Rührchen, Brutschrank, Autoklav

Durchführung: Kohl zerkleinern, VL aufgießen, mit LMX/VL weiter verdünnen und auf 3 Platten auftragen und in den Brutschrank legen.

Untersucht wurde: 1 Romanescoprobe aus der WEK.

Ergebnis: Der Romanesco hatte insgesamt 25.000 KBE/g. Davon waren <100 KBE/g Enterobacteriaceae (Darmbakterien), <10 Titer Escherichia coli (Darmbakterien), <100 KBE/g Staphylococcus aureus (Eitererreger). Listerien gab es keine in 25g Romanesco.



Dennis Sebastian Maren
Brinkmann Richter Rogge
9b 9c 9b
vom Emsland-Gymnasium



Bestimmung von Wassergehalt in Gemüse Kohl:

Methode: Bestimmung des Wassergehaltes

Geräte: Abdampfschale, Glasstößel, Waage, Trockenschrank, Exsikkator, Seesand

Durchführung: 1-2 EL Seesand in eine Abdampfschale mit Glasstößel geben, abwägen und die Waage auf Tara stellen. 10 g Kohl einwiegen (auf 0,01g genau) und mit dem Seesand verrühren. Danach die Abdampfschale in den Trockenschrank stellen, wo sie 4 Std. bei ca. 105°C getrocknet wird. Nach diesen 4 Stunden kommt die Abdampfschale so lange in den Exsikkator, bis sie auf Raumtemperatur herunter gekühlt ist. Nun wird der Romanesco erneut gewogen und mit Hilfe der Gewichts Differenz wird der Wasseranteil berechnet.

Untersucht wurde: 1 Romanesco-Rohware aus der WEK.

Ergebnis: Der Romanesco hatte 91,8% Wasseranteil.