

Lebensmittel sind wertvoll

So schmeckt es aus dem Kleingarten

Biologische Konservierungsmethoden

Bei biologischen Konservierungsmethoden unterbindet der Stoffwechsel von erwünschten Mikroorganismen das Wachstum von unerwünschten Organismen und Keimen.

Bei der **Milchsäuregärung** (Fermentation) verwandeln Milchsäurebakterien Kohlenhydrate in Milchsäure und verbrauchen dabei den im Lebensmittel vorhandenen Sauerstoff. Die Säure und der fehlende Sauerstoff verhindern das Wachstum von Fäulnisbakterien. Das bekannteste hierzulande ist Sauerkraut.

Der bei der **alkoholischen Gärung** entstehende Alkohol tötet Fäulnisorganismen ab. Wein und Bier sind hierbei die typischen Beispiele.

Autor: Katrin Keiner

Lebensmittel sind wertvoll

So schmeckt es aus dem Kleingarten

Bei der **Essigsäure-Gärung** wird Alkohol und Zucker durch Essigsäurebakterien zu Essig abgebaut. Dadurch sinkt der pH-Wert des Lebensmittels und das Wachstum von Mikroorganismen wird gehemmt. Für ihr Tun benötigen die Bakterien Sauerstoff, womit der Begriff Gärung eigentlich irreführend ist. Brantweinessig oder Obstessig sind hierbei zu nennen

Autor: Katrin Keiner