



Was ist das Mindesthaltbarkeitsdatum?

Auf fast allen verpackten Lebensmitteln wie Brot, Käse, Wurst, Nudeln, Milch, Milchprodukte, Fertiggerichte, Tiefkühlkost, Eis, Obstsaften oder Süßigkeiten findet man das **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)**.

Das MHD gibt den Zeitpunkt an, bis wann das Lebensmittel seine typischen Eigenschaften wie Geruch, Geschmack, Farbe und Nährstoffe mindestens behält. Das Datum gilt bei ungeöffneter Verpackung und richtiger Lagerung.

Das Lebensmittel kann über das MHD hinaus weiterhin verkauft und verzehrt werden. Voraussetzung ist, dass dieses Lebensmittel noch einwandfrei ist. Allerdings muss der Händler die Ware kennzeichnen, dass das MHD überschritten ist.

Viele Lebensmittel sind auch nach Ablauf des MHD noch genießbar!



Mit dem Sinnescheck lässt sich bei vielen Lebensmitteln überprüfen, ob sie noch essbar sind:

Sinnescheck - Anschauen, Riechen, Schmecken





i Sonderfall Verbrauchsdatum!

Das **Verbrauchsdatum** ist auf sehr leicht verderblichen Produkten wie z.B. Hackfleisch, Geflügel oder vorgeschnittenen Salaten und Obst zu finden. Sie können verdorben sein, ohne dass man es mit den Sinnen (anschauen, riechen und schmecken) wahrnehmen kann.



Diese Produkte dürfen nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr gegessen werden!



Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum



Aufgabe:
Beantworte bitte folgende Fragen

1. Was versteht man unter „Mindesthaltbarkeitsdatum“?
2. Welche Produkte werden mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum gekennzeichnet?
Nenne Beispiele!
3. Dürfen Lebensmittel auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums verkauft werden?
4. Wie kannst du erkennen, ob das Lebensmittel noch gegessen werden kann?
5. Welche Produkte werden mit dem Verbrauchsdatum gekennzeichnet?



Der Milchtest

Frische Milch kann auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums meist noch länger verwendet werden.

Wie kannst Du erkennen, ob Frischmilch noch trinkbar ist?

Mache den Test!

Du brauchst:

- 1 Frischmilch „Traditionell hergestellt“, im Kühlschrank gelagert
- 1 Frischmilch „Traditionell hergestellt“, mindestens 2 Tage nicht gekühlt gelagert
- 2 Gläser

Durchführung:

Fülle von beiden Milchpackungen etwas Milch in je 1 Glas.

Schau Dir die Milch an und rieche daran.

1. Wie schaut die Milch in den beiden Gläsern aus?

2. Wie riecht die Milch in den beiden Gläsern?



Der Apfeltest

Angeschnittene Äpfel werden meist schnell braun. Sind sie dann noch essbar?

Mache den Test!

Du brauchst:

- 1 Apfel der Sorte Boskop, Jonathan oder Gravensteiner
- 1 Apfel der Sorte Granny Smith, Jonagold oder Elstar
- Etwas Zitronensaft
- 2 Teller
- 1 Messer

Durchführung:

Zerteile die Äpfel und lege jeweils eine Hälfte auf den einen und die andere auf den anderen Teller.

Gib nun einige Tropfen Zitronensaft auf die Hälften des einen Tellers, der andere Teller bleibt so. Lasse nun beide Teller einige Minuten an der Luft stehen und schau dir dann beide Teller an.

1. Welche Unterschiede erkennst du zwischen den Apfelsorten?

2. Welcher Einfluss hat der Zitronensaft?



Eier-Test

Ob Eier nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatum zu Kochen und Backen verwendbar sind, kann man mit dem Eier-Test feststellen

Du brauchst:

- 1 Ei mit abgelaufenem MHD
- 1 großes Glas Wasser

Durchführung:

Lege das Ei vorsichtig in das Glas und kreuze an, was passiert!

Das Ei bleibt unten liegen

Das Ei richtet sich auf

Das Ei schwimmt oben