



Einflussfaktoren auf die Bildung der Milchkaut



Emily Böhler (17)

79777 Ühlingen-Birkendorf, Justus-von-Liebig-Schule, Waldshut-Tiengen

Johanna Stengel (17)

79777 Ühlingen-Birkendorf, Justus-von-Liebig-Schule, Waldshut-Tiengen

Fiona Ebner (18)

79865 Grafenhausen, Justus-von-Liebig-Schule, Waldshut-Tiengen

SPARTE:

Jugend forscht

ERARBEITUNGSORT:

**Justus-von-Liebig-Schule,
Waldshut-Tiengen**

BETREUUNG:

**Dr. Verena Hoppmann
Dr. Anne Brockhoff**

Unser Projekt beschäftigt sich mit den Einflussfaktoren auf die Bildung von Milchkaut. Dabei untersuchen wir den Einfluss der Milchbestandteile, wie z.B. der Zuckerart und den Fettgehalt. Als weitere Einflussfaktoren auf die Bildung von Milchkaut überprüfen wir den Einfluss der Konservierungsart und den Einfluss der Erhitzungstemperatur. Die Ergebnisse unserer Versuche zeigen, dass der Fettgehalt einen signifikanten Einfluss auf die Masse der gebildeten Milchkaut hat. Die Analyse der chemischen Zusammensetzung von Milchkaut soll weitere Informationen über die Stoffe liefern, die zu ihrer Bildung beitragen. Dazu wurden bereits mehrere Bradford Protein Assay Versuche durchgeführt. Die Ergebnisse dieser Versuche machen deutlich, dass Proteine einen großen Bestandteil der Milchkaut ausmachen. Im weiteren Verlauf untersuchen wir, wie groß der Bestandteil von Fett in der Milchkaut ist und ob die Erhitzungstemperatur einen Einfluss auf die Bildung der Milchkaut hat.