

Klassenquiz: Wer wird Vitamin-könig oder Vitaminkönigin?



Kreuze die richtige Antwort an.

1. Wie wird Vitamin C in der chemischen Fachsprache noch genannt?

- Ameisensäure
- Ascorbinsäure
- Salzsäure



2. Warum muss man z. B. für einen selbst gemachten Obstsalat die klein geschnittenen Früchte abdecken?

- Damit nichts in die Salatschüssel reinfallen kann
- Einige Vitamine sind sauerstoff- und lichtempfindlich und werden durch das Abdecken geschützt, damit sie nicht verloren gehen
- Durch das Abdecken wird verhindert, dass „Naschkatzen“ ständig von den klein geschnittenen Früchten naschen

3. Warum wird Obst braun, wenn es längere Zeit an der Luft liegt?

- Um sich zu tarnen
- Weil es mit dem Luftsauerstoff reagiert
- Damit es nicht gegessen wird



4. Womit kann man den Vitamin C-Gehalt von Obstsorten messen?

- Fieberthermometer
- Ascorbinsäure-Teststäbchen
- Streichholzstäbchen

5. Warum sollte man Obst- und Gemüsesäfte am besten in dunklen Flaschen aufbewahren?

- Damit die lichtempfindlichen Vitamine nicht so schnell verloren gehen
- Weil sie schöner aussehen
- Damit man raten kann, welche Farbe der Saft in der Flasche hat

6. Was ist ein Inhaltsstoff von Zitronen?

- Orangensäure
- Erdbeersäure
- Zitronensäure



Klassenquiz: Wer wird Vitamin-könig oder Vitaminkönigin?



Kreuze die richtige Antwort an.

7. Was passiert, wenn man angeschnittenes Obst mit Zitronensäure beträufelt?

- Es löst sich auf
- Es wird nicht so schnell braun
- Es wird unsichtbar

8. Was passiert, wenn dir Vitamin C fehlt?

- Du fühlst dich super
- Du wächst ganz schnell
- Du bist anfälliger für Krankheiten

9. Warum steckt in frischem Zitronensaft mehr Vitamin C als in abgestandenem Zitronensaft?

- Weil das Vitamin C noch nicht verbraucht wurde, um den Saft vor der Oxidation zu schützen
- In frischem Zitronensaft steckt nicht mehr Vitamin C als in abgestandenem
- Zitronensaft enthält kein Vitamin C



10. Kann man Obst essen, das an der Luft braun geworden ist?

- Natürlich, es schmeckt kaum anders als frisches Obst
- Auf keinen Fall, es ist ungenießbar
- Ja, aber es schmeckt nach gar nichts

11. Oxidation ist ein chemischer Fachbegriff für ...

- Tagelangen Sonnenschein
- Ein chinesisches Reisgericht
- Eine Reaktion mit Sauerstoff

12. Durch welche Lebensmittel nimmt man Vitamin C am besten auf?

- Durch frisches Obst und Gemüse
- Durch Süßigkeiten
- Durch Limonaden