



Inhaltsverzeichnis der Dokumentation

1	Einleitung mit Problemstellung	2
2	Entdeckung und Geschichte (Maier, A.)	3
3	Wirkung auf Mikroorganismen (Schulz, S.)	8
4	Gesundheitliche Aspekte (Schulz, S.)	12
5	Anwendung der Benzoessäure (Schulz, S.)	15
6	Herstellung der Benzoessäure (Maier, A.)	17

1 Einleitung mit Problemstellung

Schon immer haben sich die Menschen mit dem Thema Konservierung beschäftigt, denn schließlich ist die Nahrung unsere Lebensgrundlage. Und nicht nur das. Wir wollen täglich frisches, gesund aussehendes Essen genießen. Damit das möglich ist, werden die meisten Lebensmittel von Obst bis zum Fleisch haltbar gemacht und dadurch bleiben sie länger frisch und für uns, Verbraucher, attraktiv.

Neben den Physikalischen Konservierungsmethoden gibt es zahlreiche chemische Konservierungsstoffe. Aber jeder Konservierungsstoff hat seine Vor- und Nachteile.

Man unterscheidet zwischen den Konservierungsstoffen im weiteren und den Konservierungsstoffen im engeren Sinne. Unterscheidungsmerkmal ist die Anwendungskonzentration. Die ersten werden in Konzentrationen von 0,5 – 1 % angewendet (z.B. Kochsalz und Essig), die zweiten werden im Konzentrationsbereich von 0,5 % und darunter benutzt (z.B. Sorbinsäure und Benzoessäure). Salz und Essigsäure sind für den Verbraucher eher bekannt, deshalb war unser Interesse für die weniger bekannte Konservierungsstoffe wie Sorbinsäure und Benzoessäure groß. Wir haben uns für Benzoessäure entschieden, da sie einen schlechten Ruf hat, basierend auf toxische Eigenschaften. Wir wollten daraufhin die Menge an Benzoessäure in verschiedenen Lebensmitteln untersuchen.

Wir haben folgende Lebensmittel für die Untersuchung ausgesucht:

- 1 Erfrischungsgetränk von Bakardi
- 2 Wurstsalat von Nadler
- 3 Süß-saure Sauce von Kraft.