

Vortragsreihe für die Unter- und Mittelstufe  
**Vortrag am Freitag, dem 26. April 2013,**  
 um 15 Uhr im Musiksaal des  
 Hochrhein-Gymnasiums Waldshut Waldtorstraße 8

**Verfahrenstechnik:  
 Die Produktion von Apfelsaft**



**Dipl. Ing. Roland Hirschmann**  
**Hochschule Furtwangen**  
**Technikinitiative NWT**



Apfelsaft ist ein Lebensmittel, das jeder kennt und viele gerne trinken. Die wenigsten machen sich aber wahrscheinlich Gedanken darüber, wie dieses Produkt hergestellt wird und was Verfahrenstechnik mit Apfelsaft zu tun hat.

In diesem Vortrag werden wir den Apfel auf seiner Reise in die Flasche begleiten. Im Vordergrund steht dabei die Technologie der Apfelsaftproduktion. Um Apfelsaft herzustellen, sind viele einzelne verfahrenstechnische Schritte notwendig. Die Äpfel müssen gereinigt und sortiert werden, bevor man sie zerkleinern und pressen kann. Danach durchläuft der noch trübe Saft eine Reihe von Reinigungsschritten. Manchmal wird das Aroma abgetrennt und der Saft eingedickt, um später wieder mit Wasser vermischt zu werden. Die Abfüllung und Haltbarmachung sind ebenfalls wichtige Schritte in der Herstellung. Wir werden auch Fragestellungen der Lebensmittelchemie, der Ernährungswissenschaften, der Mikrobiologie und des Umweltschutzes diskutieren.



Pflichtveranstaltung für alle Teilnehmer des Hochrhein-Seminars!

Gäste sind herzlich willkommen!

Dr. Reinshaus / Vogt