

Reproduktion industrieller Eiscreme und Erprobung von Fluoreszenzeffekten

Luis Brandstätter, Erasmus-Grasser-Gymnasium München

In dieser Arbeit wird mit handwerklichen Methoden eine Vanille-Eiscreme hergestellt, die in Geschmack, Konsistenz, Aussehen und Schmelzverhalten einer zuvor ausgewählten industriellen Eiscreme möglichst nahekommt. Unterschiede und Abweichungen zum Original werden aufgezeigt und erklärt.

Außerdem wird in Bezug auf das Rahmenthema „Lebensmittel der Zukunft“ Speiseeis hergestellt, das zusätzlich noch Fluoreszenzeigenschaften unter UV-Licht besitzt (Photolumineszenz). Das wird mit drei verschiedenen fluoreszierenden Naturprodukten (Chinin, Riboflavin, Chlorophyll) erreicht.