

Kopieerblad 7

Proefjes met toevoegingen

Kleurstoffen maken eten iets mooier van kleur. Een product ziet er daardoor aantrekkelijker uit. Sommige producten raken hun kleur kwijt als je ze verhit. In de industrie worden vaak chemische kleuren gebruikt. Deze zijn nagemaakt van kleurstoffen uit de natuur. In wortel zit bijvoorbeeld de oranjegele stof caroteen. Die wordt in de industrie ook gebruikt. Voorbeelden van producten met kleurstoffen zijn vruchtenyoghurt, limonadesiroop, snoep en jam.

Proef: kleuren uit de natuur

Wat heb je nodig?

een aantal verschillende kleuren gekleurde snoepjes en een glas water

Gooi verschillende kleuren gekleurde snoepjes in water. Wat gebeurt er? Ze zijn gekleurd in allerlei kleuren, maar smaken hetzelfde. Waarom zijn ze dan gekleurd?

Geurstoffen maken de geur van een product sterker. Vroeger bestonden er alleen natuurlijke geurstoffen. Echte vanille van een vanillestokje is heel duur. Daarom wordt het chemisch nagemaakt. Het ruikt dan bijna hetzelfde. Voorbeelden van producten met geurstoffen zijn vruchtenyoghurt, limonadesiroop, snoep, worst en puddingpoeder.

Proef: geuren uit de natuur

Wat heb je nodig?

een vanillestokje

Ruik eens aan een echt vanillestokje. Vergelijk de geur met de geur van een zakje vanillesuiker of vanillepoeder. Echte vanille wordt gemaakt van vanillestokjes.

Smaakstoffen worden gebruikt om aan voedingsmiddelen een bepaalde smaak te geven of een smaak sterker te maken. Soms worden smaakstoffen ook gebruikt om de koper te laten denken dat er veel van een bepaalde stof in zit. Voorbeelden van producten met smaakstoffen zijn snoep, ijs, vruchtenyoghurt of limonadesiroop.

Proef: citroensmaak

Wat heb je nodig?

een aantal vitamine C-pilletjes met citroensmaak

Neem 1 vitamine C-pilletje en zuig erop. Waar smaakt het naar? Er zit niet echt citroen of sinaasappel in de pil. De smaak die je proeft zijn toegevoegde smaakstoffen.

