|  |
| --- |
| **Aufgabenstellung** |

Beantworten Sie gemeinsam die Quiz-Fragen, nachdem Sie sich Ihre Themen gegenseitig mündlich erklärt haben. Jede/jeder füllt ihr/sein eigenes Arbeitsblatt aus!

Bei den „Überlegen Sie! “-Fragen finden Sie die Antwort nicht auf Ihren Informationsblättern, sondern müssen selbst überlegen. Wenn Sie hier Hilfe benötigen, dürfen Sie die angegebenen Tipp-Kärtchen benutzen.

|  |
| --- |
| **Material** |

1. An welchen Stationen im Verdauungssystem werden die Proteine verdaut?

6. Überlegen Sie! Warum verdaut die Salzsäure nicht auch den Magen selbst? 🡪 Tipp 5

5. Welche Aufgabe hat die Salzsäure im Magen?

4. Was sind Proteinknäuel?

3. Welche Enzyme wirken im Magen auf Proteine und was genau machen sie?

2. Welche drei Gruppen von Proteinen gibt es?

14. Wie unterscheiden sich Dipeptide und Polypeptide?

13. Wozu benötigt unser Körper Proteine?

12. Welche Verdauungssäfte sind im Darm für die Protein-Verdauung zuständig?

11. Überlegen Sie! Warum sehen Eier, die fast nur aus Proteinen bestehen, nach dem Kochen so anders aus?

🡪 Tipp 7

10. Was sind Aminosäuren?

9. Welche Enzyme wirken im Darm auf Proteine und was genau machen sie?

8. Überlegen Sie! In welchen Lebensmitteln sind besonders viele Proteine enthalten? 🡪 Tipp 6

7. Was sind Peptide?

18. Überlegen Sie! Was ist die Hauptfunktion von Proteinen im Körper? 🡪 Tipp 8

17. Wie sieht ein Proteinknäuel aus?

16. Wie sieht ein Peptid aus?

15. Wie sieht eine Aminosäure aus?

|  |
| --- |
| **Quellen und weitere Literaturhinweise** |

Ersteller: QUA-LiS NRW  
Sie dürfen den Text unter Nennung des Erstellers nicht-kommerziell nutzen.

Dey, Anke, Susanne Hornauer, Doris Walter (2012): Loslegen Hauswirtschaft und Ernährung. 1. Auflage, Berlin: Cornelsen.

Richter, Rita (2018): Kreativ Ernährung entdecken. 4. Auflage, Gruiten: Europa-Lehrmittel.