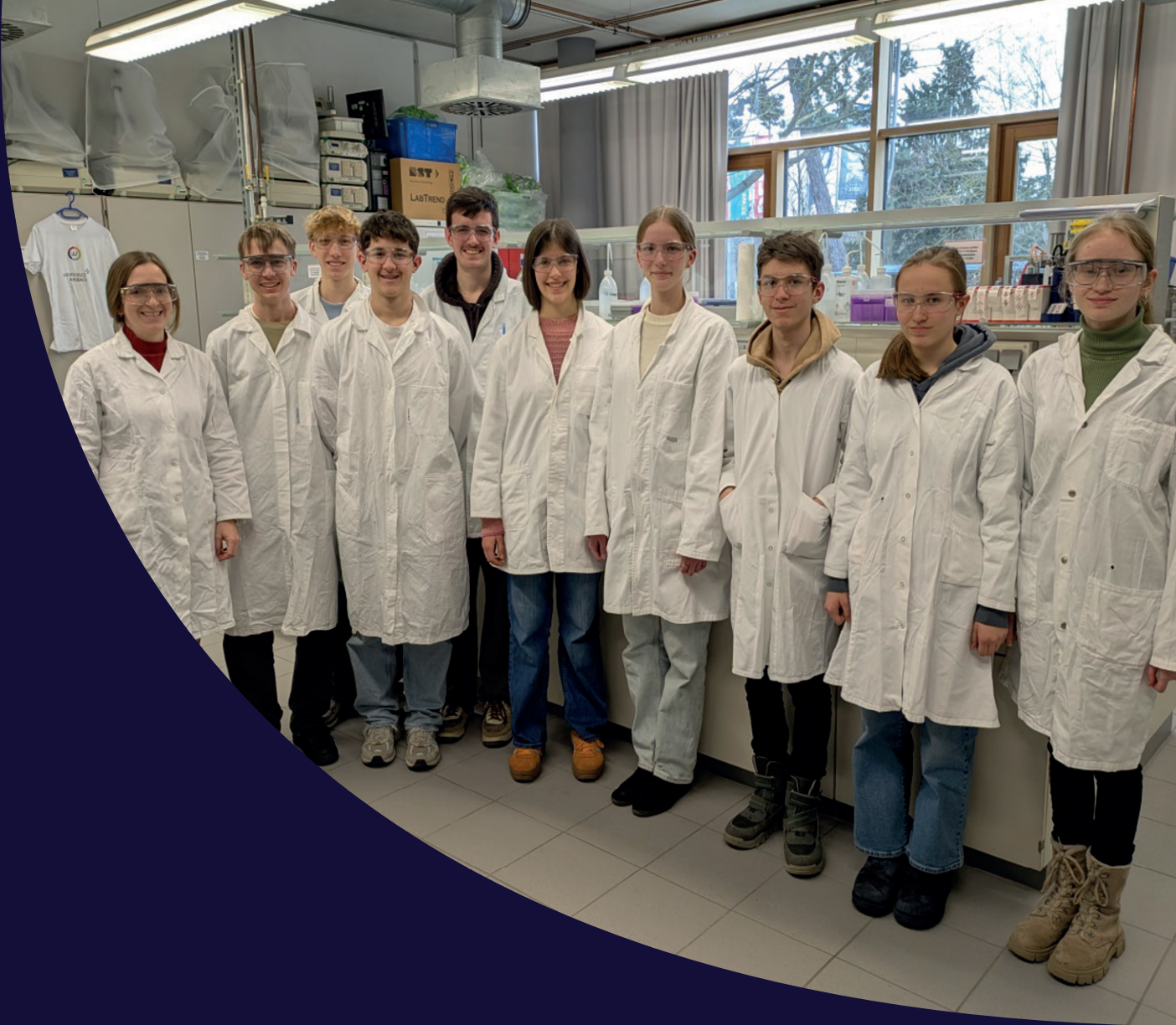




DEM MILCHZUCKER AUF DER SPUR

10. FEBRUAR 2025

Das Labor für Bioverfahrenstechnik wurde am Freitag von 12 Schülerinnen und Schülern des Platen- und des Carolinums Gymnasiums in Ansbach besucht. Der Besuch fand im Rahmen des Leistungskurses Chemie mit dem Titel „Man ist was man isst“ unter der Leitung von Frau Julia Linke statt.

Thema des Praktikumsversuchs war die Untersuchung der Spaltung von Milchzucker (Laktose) durch das Enzym Laktase unter verschiedenen Bedingungen. Viele Menschen vertragen Milchzucker nicht und können deshalb Milch und Milchprodukte wie Käse nicht essen. Im Supermarkt kann man so genannte Minus-L-Produkte kaufen, die keinen Milchzucker enthalten. Doch wie werden diese Produkte hergestellt? Eine Lösung ist die Verwendung von Laktase. Lässt man Laktase den Milchzucker in der Milch lange genug abbauen, erhält man laktosefreie Milch, aus der man Käse und andere Produkte herstellen kann. Dies ist ein weiteres Beispiel, wie Biotechnologie den Menschen helfen kann. Über den Besuch freuten sich die ABI-Masterstudentin Elena Winkler und Prof. Dr. Dirk Fabritius.