

Hvordan bruges tang som en ingrediens?

Tang bruges i langt flere produkter end man lige skulle tro. Det bliver nemlig ikke altid brugt som smagsgiver, men som tilsætningsstoffer med andre egenskaber. Man kan altid læse på ingredienslisten om der er tang i, men man skal vide hvad man leder efter, for der står ikke nødvendigvis bare "tang". Man har nemlig udvundet specifikke komponenter fra tangen for at isolere lige netop den egenskab man er ude efter.

Ofte vil tang fremgå på produktet som en af følgende betegnelser. Udfyld skemaet ved at skrive produktnavn ind i feltet for den betegnelse for tang I finder på ingredienslisten.

E400	
E401	
E402	
E403	
E404	
E405	
E406	
E407	
Alginat	
Carrageenan	
Agar	
Andre betegnelser	
Tang	
Intet tang	

Læringsmål:

Jeg kan identificere tilsætningsstoffer baseret på alger og tang i en række fødevarer og andre produkter

Jeg kender til og kan forklare algers egenskaber i som tilsætningsstof

Jeg kan reflektere over forskellen på tang i fødevarer som hhv. smagsgiver og tilsætningsstof