

Hvordan bruges tang som ingrediens?

#Tangens egenskaber

#Tilsætningsstoffer

#Algeprodukter

#Carrageen

#E-numre

#Alginat



Baggrund Selvom vi ikke tænker over det, så er de fleste af os i kontakt med tang eller alger hver dag. Man bruger nemlig tilsætningsstoffer udvundet af tang eller alger i alverdens forarbejdede produkter. Og her er det ikke smagen man er ude efter, men andre egenskaber såsom stabilisering og fortykning. Vidste du eksempelvis, at tang bliver brugt i vingummi og tandpasta? Eller i is, hvor tangen får isen til at smelte langsomt, og i kakao for at undgå at kakaopartiklerne klumper sammen? Nogen mener endda, at tangen har forskønnende egenskaber og bruger det i ansigtsmasker og andre skønhedsprodukter. Ofte kan du finde tang på ingredienslisterne bag på de mest overraskende produkter, hvis du ved hvad du skal lede efter. De gemmer sig bag e-numrene 401-407 eller ordene carrageen, carrageenan, alginat, alginat og alginat.

Det skal du bruge (pr. gruppe)

Til hver gruppe:

En kasse med forskellige produkter (10-12 stk. i alt). Brug en blanding af produkter, der indeholder tang som tilsætningsstof, tang som smagsgiver og en række produkter, der slet ikke indeholder tang (som en slags kontrolprøver til undersøgelsen). *Eksempler på produkter, der indeholder tang som tilsætningsstof uden smag:*

- Tandpasta fra Zendium
- Laktosefri flødeost
- Laktosefri madlavningsfløde
- Kakaomælk fra Mathilde
- Håndcreme fra Nivea
- Is fra Ben & Jerrys

Eksempler på produkter, hvor tang er hovedingrediens eller bliver brugt som smagsgiver:

- Tangsennep eller pesto fra Dansk Tang eller Nordisk Tang
- Nori-tangplader
- Tangchips fra Seaman eller Wavy Wonders
- Tangøl fra Rise Bryggeri

Proces

1. Begynd med en rundspørge blandt eleverne om hvem, der har prøvet at smage tang. Måske har mange smagt tang i sushi, og nogle har sikkert smagt tang-chips. De færreste af eleverne ved, at de måske indtager tang hver dag.
2. Lad derefter eleverne gå på opdagelse i hver deres kasse med produkter.
3. Når de har orienteret sig lidt i kassen, kan du dele arbejdsarket ud, hvor der står hvilke e-numre, der dækker over tang.
4. Lad nu eleverne sortere deres produkter i dem, som har tang i sig, og dem, der ikke har

Emner

#Tangens egenskaber

#Carrageen #Alginat

#Tilsætningsstoffer

#Algeprodukter #E-

#E-numre

Varighed:

20 -30 minutter

Materialer:

Arbejdsark: Tang som tilsætningsstof

Kombinér evt. med:

#13 Hvordan kan tang bruges som stabilisator?

Læringsmål:

- Eleverne har viden om og kan identificere tilsætningsstoffer baseret på alger og tang i en række fødevarer og andre produkter.
- Eleverne har viden om og kan diskutere potentialerne i algers egenskaber i fødevarer.
- Eleverne kan reflektere over forskellen på tang i fødevarer som hhv. smagsgiver og tilsætningsstof.

Refleksionsspørgsmål

- I hvilke produkter bruges tangen som en smagsgiver? I hvilke produkter er tangen et tilsætningsstof med andre egenskaber end smag?
- I de tilfælde, hvor tangen bliver anvendt som smagsgiver, hvad bidrager den så med? Smag på produktet og se, om I kan identificere tangsmagen.
- I de tilfælde, hvor tangen ikke bliver anvendt som smagsgiver men som tilsætningsstof, hvad bidrager den så med?
- Hvad har produkterne med tang som tilsætningsstof til fælles? Og hvilke egenskaber kan vi udlede, at algeprodukterne har, baseret på de produkter, vi har foran os?