
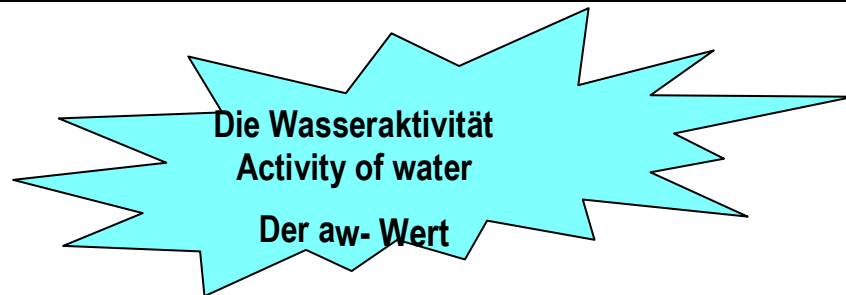


Fachtheorie	Name:	Datum:	
Lernfeld: Küche	Thema: Wassergehalt von Lebensmitteln		



a_w- Wert	Erläuterung	Beispiel
1	100 % Wasser	Reines Wasser
0,9	Feuchte Lebensmittel	Fleisch Speiseeis Käse und viele, viele andere LM
0,6	Trockene Lebensmittel	Mehl
0,2	Sehr trockene Lebensmittel	Trockenmilch
0	Kein freies Wasser	Wasserfreie Stoffe

Der Aw- Wert bezeichnet die Wasseraktivität. Es handelt sich um ein Maß für frei verfügbares, bzw. locker gebundenes Wasser in einem Lebensmittel.



Die Relevanz des Aw-Werts äußert sich in der Halbbarkeit eines Lebensmittels, denn je mehr freies Wasser vorhanden, desto besser können sich Mikroorganismen (Verderbniserreger) vermehren, da sie für verschiedene Stoffwechselaktivitäten freies Wasser benötigen. Je weniger freies Wasser auftritt, desto weniger verderblich ist also auch ein Lebensmittel.

Der Aw-Wert kann im Bereich zwischen 0 und 1 angesiedelt sein, wobei 0 gar kein freies Wasser bedeutet und 1 eine deutliche Kondenswasserbildung darstellt. Bakterien benötigen in der Regel einen Wert von mehr als 0,9 um optimal wachsen zu können, es gibt aber auch welche, die bei einem Aw-Wert von 0,6 bestehen können.“