Keuringsdienst van Waarde in de klas
Natuurlijk aroma

Leeftijd: 13-15 jaar
Niveau: VO onderbouw

Samengevat
Mensen hebben tegenwoordig liever voedsel met natuurlijke kleur- en smaakstoffen dan dat er kunstmatige toevoegingen en onbegrijpelijke E-nummers in hun eten zitten. Daarom zetten voedselproducenten ingrediënten op hun verpakkingen die vooral gezond klinken, zoals 'natuurlijk aroma'. Maar wat is natuurlijk aroma en hoe natuurlijk is dat precies?

Vakgebied
Economie, biologie

Kernbegrippen
Produceren, consumeren, productieproces, markt, genetische modificatie

Kerndoelen
Deze video sluit aan bij de volgende kerndoelen in het voortgezet onderwijs: Onderbouw: Mens en natuur: 30. Mens en maatschappij: 42.

Verdieping
Deze video is onderdeel van de serie 'Keuringsdienst van Waarde in de klas'. Op Schooltv.nl vind je meer uit deze serie, zoals: '[Bruiswater]'.

Antwoorden
1a Sinaasappel **b** Uit natuurlijke producten: fruit, groente of planten. **2** Vanwege een onderzoek dat een verband legde tussen hyperactiviteit bij kinderen en kunstmatige kleurstoffen. **3** gist – DNA. **4** Het gist wordt genetisch gemanipuleerd, maar het aroma dat het gist produceert is dat niet. **5** Hij vindt dat voedselproducenten eerlijker moeten zijn over hoe hun producten gemaakt worden. **6** Eigen mening **7** Eigen mening.

in de klas

Kijkvragen

1 Veel dagelijkse producten bevatten natuurlijk aroma.
a Welk natuurlijk aroma zit in het bovenstaande product?
b Waaruit bestaat natuurlijk aroma volgens de vruchtenhagelproducent uit de aflevering?

2 Waarom is de vruchtenhagelproducent uit de aflevering overgestapt op het gebruik van alleen natuurlijk aroma?

3 Hoe wordt het natuurlijke aroma voor vanille-ijs gemaakt? Vul voor het antwoord de ontbrekende woorden in.

De basis voor natuurlijk aroma is ____. Hier wordt ____ van de vanilleplant aan toegevoegd.

4 Er is bij het maken van natuurlijk aroma sprake van genetische manipulatie, maar wettelijk gezien toch ook weer niet. Leg uit.

5 Wat vindt de producent van natuurlijk aroma van de etiketten van voedselverpakkingen in de winkel?

Verdiepingsvragen

6 Ben je het met de stelling van de producent van natuurlijke aroma's bij vraag 5 eens?

7 Vind jij natuurlijke aroma's ook echt natuurlijk? Leg je antwoord uit.

© NTR 2016