

Erwachsenenkurs in den Osterferien: Das Geheimnis des Milchzuckers

Vienna Open Lab > Aktuelles > Erwachsenenkurs in den Osterferien: Das Geheimnis des Milchzuckers



Mit einem Spatel wird Laktasepulver in eine Tüpfelplatte transferiert., Bild: ISTA Education

Milch, Joghurt oder Käse – für viele sind sie einfach Grundnahrungsmittel, für andere eine Herausforderung. Doch woran liegt es, dass einige Menschen Probleme bei der Verdauung von Milchprodukten haben? Was ist Laktose eigentlich, und wie wird sie im Körper verarbeitet? Im Kurs „**Aus eins mach zwei: Das Geheimnis des Milchzuckers**“ untersuchen wir genau das, widmen und dem Phänomen Laktoseintoleranz und stellen mit Hilfe von Enzymen laktosefreie Milch her.

Auch wird die Funktionsweise von Enzymen am Beispiel Lab genauer besprochen, und die optimale Arbeitstemperatur experimentell ermittelt.

Die nächsten Einzeltermine für Erwachsene und Jugendliche sind für den 14.04. in den Osterferien und den 08.08. in den Sommerferien angesetzt.

[Zur Anmeldung](#)

nw, 04.04.2025