

Kunststoffe aus Milch

Zutaten:

- 1 Glas Frischmilch (keine Haltbarmilch)
- 1 Schuss Tafelessig

Materialien: Schneebesen, Topf, Sieb

Zubereitung: 1 Glas Milch und einen Schuss Essig in einen großen Topf geben. Alles zusammen in einem Topf erhitzen und dabei ständig umrühren. Es bilden sich Milchflocken, welche nun durch ein Sieb gefiltert werden müssen. Anschließend die Milchflocken mit den Händen formen.

Informationen:

Entwickelt wurde das Material von der Forschergruppe American Chemical Society (ACS).

Bei der Herstellung entsteht das Milchprotein Casein, welches normalerweise dazu beiträgt, verpackte Lebensmittel länger haltbar zu machen.

Vorteile: essbar, biologisch abbaubar, Lebensmittelverschwendung wird reduziert, schützt bis zu 500 Mal besser vor Sauerstoff, wasserfest bei niedrigen Temperaturen

Nachteile: bei höheren Temperaturen nicht mehr wasserabweisend und es schmilzt