

Zwei Zwölfjährige räumen ab

Schülerinnen gewinnen bei Jugend forscht junior



Lina Bousakri (links) und Maja Jäckel freuen sich mit dem Oberbürgermeister der Stadt Kassel, Sven Schoeller, über den Erfolg beim Landeswettbewerb Jugend forscht junior.

Foto: Schule

FULDA/KASSEL

Zwei Schülerinnen der Fuldaer Rabanus-Maurus-Schule sind beim Landeswettbewerbs Jugend forscht junior in Kassel besonders geehrt worden

Das Forschungsprojekt von Lina Bousakri und Maja Jäckel von der Rabanus-Maurus-Schule ist unlängst an der Universität Kassel als beste Arbeit des Landeswettbewerbs Jugend forscht junior geehrt und mit dem Sonderpreis „Schöpferisch beste Arbeit“ prämiert worden. Das teilt die Schule mit.

Für die Präsentation ihres Projektes mit dem Titel „Na-

schen ohne Reue – Fruchtgummis süß, aber gesund mit Miraculin“ erreichten die beiden Zwölfjährigen auch den ersten Platz im „Fachgebiet Biologie“ und erhielten den „KaThinkas MINT Preis“ der Kathinke-Platzhoff-Stiftung und den Sonderpreis „source of inspiration“ der cdw Stiftung, wie die Schule weiter mitteilt.

Vor ihrem Erfolg mussten sich Lina und Maja aber zunächst im Rahmen der AG „Forschen und Experimentieren“ der Rabanus-Maurus-Schule mit Hilfe ihrer Lehrerin Dr. Christine Ziegler intensiv in die Grundlagen der Geschmackswahrnehmung und der Vererbung einarbeiten. Darauf aufbauend haben

sie dann ein Fruchtgummi aus sauren, vitaminreichen Fruchtsäften ohne Zuckerzusatz entwickelt, der Naschen erlaubt, aber Diabetes und Übergewicht nicht fördert.

Nach der Entwicklung ersten Prototypen in der Schule und deren Verkostung holten sie sich für die Herstellung ihrer Fruchtgummis auch Tipps heimischer Konditoren und testeten bei Ralf Schäfer und Prof. Dr. Philipp Seibert vom Fachgebiet Technologie pflanzlicher Lebensmittel der Hochschule Fulda maschinelle Produktionsverfahren.

Das bei der Herstellung der Fruchtgummis verwendete Miraculin ist ein Glycoprotein aus den Früchten der Wunderbeere, schreibt die Schule.

Wirkt dieser Stoff auf die Zunge ein, ändere sich das Geschmacksempfinden, sodass saurer Geschmack in die Empfindung von Süße umgewandelt werde. „Lina und Maja haben innerhalb ihrer Forschungsarbeit auch entschlüsselt, nach welchem Vererbungsmodus die Fähigkeit, auf Miraculin zu reagieren, vererbt wird“, teilt die Schule mit und betont weiter: „Mit ihrer Begeisterung für ihr Thema und vor allem mit ihrer wissenschaftlichen Genauigkeit haben Maja und Lina die Fachjury Biologie und auch die Jurys der anderen Fachgebiete überzeugt und so verdient die Auszeichnung für die beste Arbeit des Wettbewerbs erhalten.“ han