

Składniki żywności. Fermentacja i inne przemiany żywności. Metody konserwacji żywności. Dodatki do żywności.

Przydatne linki:

<https://epodreczniki.pl/a/fermentacje-w-procesach-przygotowywania-zywnosci/Dk5oMTAbT>

<https://epodreczniki.pl/a/konserwacja-zywnosci-a-konsekwencje-zdrowotne/DqiED5BrI>

1.

Pogrupuj nazwy produktów spożywczych na źródła sacharydów oraz tłuszczów.

- miód • soja • winogrona • czekolada • nasiona słonecznika • smalec • ziemniaki
- nasiona pszenicy • jabłka • masło • żółty ser • oliwki

źródła sacharydów	źródła tłuszczów
• _____	• _____
• _____	• _____
• _____	• _____
• _____	• _____
• _____	• _____
• _____	• _____
• _____	• _____
• _____	• _____
• _____	• _____
• _____	• _____



2. Dokonaj podziału podanych metali na makroelementy, mikroelementy i metale o właściwościach toksycznych. Uzupełnij tabelę wpisując ich nazwy.

Pb, Hg, Ca, K, Na, Fe, Mg, Cr, Mn, Mo, Zn, Al

Makroelementy	Mikroelementy	Metale o właściwościach toksycznych

3. Wymienionym składnikom soli mineralnych przyporządkuj źródła ich występowania.

- | | |
|----------|---------------------------------------|
| • wapń | • sery, orzechy |
| • magnez | • wędliny, wędzone ryby |
| • żelazo | • pomidory |
| • potas | • mięso, wątroba, żółtka jaj, szpinak |
| • sól | • mleko i jego przetwory |

4.

Wpisz symbol literowy funkcji, którą pełnią w organizmie pierwiastki chemiczne przedstawione na fragmentach układu okresowego.

- A. Uczestniczy w tworzeniu tkanki kostnej.
- B. Jest niezbędny do prawidłowej syntezy białek.
- C. Zapewnia prawidłowe funkcjonowanie tarczycy.
- D. Jest niezbędnym składnikiem hemoglobiny.
- E. Wpływa na prawidłową pracę serca i mózgu.

<input type="checkbox"/>	12 Mg magnez 24,305	<input type="checkbox"/>	20 Ca wapń 40,078	<input type="checkbox"/>	26 Fe żelazo 55,845	<input type="checkbox"/>	30 Zn cynk 65,38	<input type="checkbox"/>	53 I jod 126,904
--------------------------	----------------------------------	--------------------------	--------------------------------	--------------------------	----------------------------------	--------------------------	-------------------------------	--------------------------	-------------------------------

5. Oceń prawdziwość poniższych informacji. Wstaw znak X w odpowiednią kratkę.

Fermentacja mlekowa jest procesem beztlenowym.

PRAWDA FAŁSZ

W cieście, w wyniku fermentacji wydziela się H_2S , który spulchnia masę.

PRAWDA FAŁSZ

Podczas kiszenia ogórków zachodzi proces fermentacji mlekowej.

PRAWDA FAŁSZ

Fermentacja mlekowa zachodzi pod wpływem działania wirusów.

PRAWDA FAŁSZ

Składnikiem mleka jest disacharyd – laktoza.

PRAWDA FAŁSZ

6. Napisz przykłady produktów żywnościowych, które można konserwować podanymi sposobami.

wędzenie – _____

mrożenie – _____

liofilizacja – _____

pakowanie próżniowe – _____

kiszenie – _____

peklowanie – _____

marynowanie – _____