

23.03.2020r.

Lekcja

Temat: Fermentacja i inne przemiany żywności.

Drodzy uczniowie w tym tygodniu proszę zapoznać się z tematem „Fermentacja i inne przemiany żywności”. Możecie korzystać z podręczników papierowych lub e-podręczników.

<https://epodreczniki.pl/a/fermentacje-w-procesach-przygotowywania-zywnosci/D16SKH5ht>

Ćwiczenia należy wykonać w zeszytach

Ćwiczenie 1

Charakterystyka procesów fermentacji

Oceń, które zdania są prawdziwe, a które – fałszywe.

	Prawda	Falsz
Proces fermentacji alkoholowej odbywa się przy udziale tlenu.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Wydzielający się w procesie fermentacji alkoholowej dwutlenek węgla jest odpowiedzialny za porowatą strukturę pieczywa.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ocet winny wytwarza się z wina w procesie fermentacji octowej.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Proces polegający na przemianie alkoholu etylowego w kwas octowy to fermentacja alkoholowa.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Procesy z udziałem drożdży należy przeprowadzać w wysokiej temperaturze (ok. 200°C).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jogurt otrzymuje się z mleka w procesie fermentacji mlekowej.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Ćwiczenie 2

Produkcja octu sposobem domowym

Uzupełnij brakujące słowa w opisie produkcji octu domowym sposobem.

Skórki od jabłek należy zalać przegotowaną i ostudzoną wodą z cukrem. Procesy prowadzące do powstawania octu przebiegają w dwóch etapach:

I etap – cukier (sacharoza) pod wpływem drobnoustrojów ze skórek ulega

przemianie w . Jest to proces

.

II etap – otrzymana substancja pod wpływem bakterii octowych ze skórek jest

przekształcana w . Jest to proces

.