25.03.2020r.

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 zeszycie

Ćwiczenie 1

Charakterystyka procesów fermentacji

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

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

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 _____ .