

6.04.2020r.

## Lekcja

Temat: Powtórzenie I z działu „Żywność”.

Proszę wykonać ćwiczenia i zadania i przesłać na adres [renata.stepinska@gmail.com](mailto:renata.stepinska@gmail.com)

### Ćwiczenie 1

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

- |   |                                 |                                |
|---|---------------------------------|--------------------------------|
| Fermentacja mlekowa jest procesem beztlenowym.                              | <input type="checkbox"/> PRAWDA | <input type="checkbox"/> FAŁSZ |
| W cieście, w wyniku fermentacji wydzielą się $H_2S$ , który spulchnia masę. | <input type="checkbox"/> PRAWDA | <input type="checkbox"/> FAŁSZ |
| Podczas kiszenia ogórków zachodzi proces fermentacji mlekowej.              | <input type="checkbox"/> PRAWDA | <input type="checkbox"/> FAŁSZ |
| Fermentacja mlekowa zachodzi pod wpływem działania wirusów.                 | <input type="checkbox"/> PRAWDA | <input type="checkbox"/> FAŁSZ |
| Składnikiem mleka jest disacharyd – laktoza.                                | <input type="checkbox"/> PRAWDA | <input type="checkbox"/> FAŁSZ |

### Ćwiczenie 2

W wyniku fermentacji octowej wina, przy nieograniczonym dostępie tlenu, powstaje ocet winny. Napisz wzory półstrukturalne i nazwy systematyczne głównych składników wina i octu, które biorą udział w tej reakcji chemicznej. Uzupełnij równanie reakcji fermentacji octowej.

fermentacja octowa	
wino	→ ocet
Główny składnik wina	Główny składnik octu
Wzór <u>półstrukturalny</u> : _____	Wzór <u>półstrukturalny</u> : _____
Nazwa systematyczna: _____	Nazwa systematyczna: _____

Równanie reakcji chemicznej: \_\_\_\_\_ +  $O_2$   $\xrightarrow[\text{bakteryjny}]{\text{enzym}}$  \_\_\_\_\_ +  $H_2O$

### Ćwiczenie 3

Napisz przykłady produktów żywnościowych, które można konserwować podanymi sposobami.

- wędzenie – \_\_\_\_\_
- dodawanie cukru – \_\_\_\_\_
- mrożenie – \_\_\_\_\_
- liofilizacja – \_\_\_\_\_
- pakowanie próżniowe – \_\_\_\_\_
- kiszenie – \_\_\_\_\_
- peklowanie – \_\_\_\_\_
- marynowanie – \_\_\_\_\_

### Zadanie

Płaska łyżka stołowa soli kuchennej odpowiada 15 g NaCl. Oblicz, ile łyżek soli i ile centymetrów sześciennych wody należy zmieszać, aby otrzymać 1 kg 6-procentowego roztworu służącego do kiszenia ogórków.