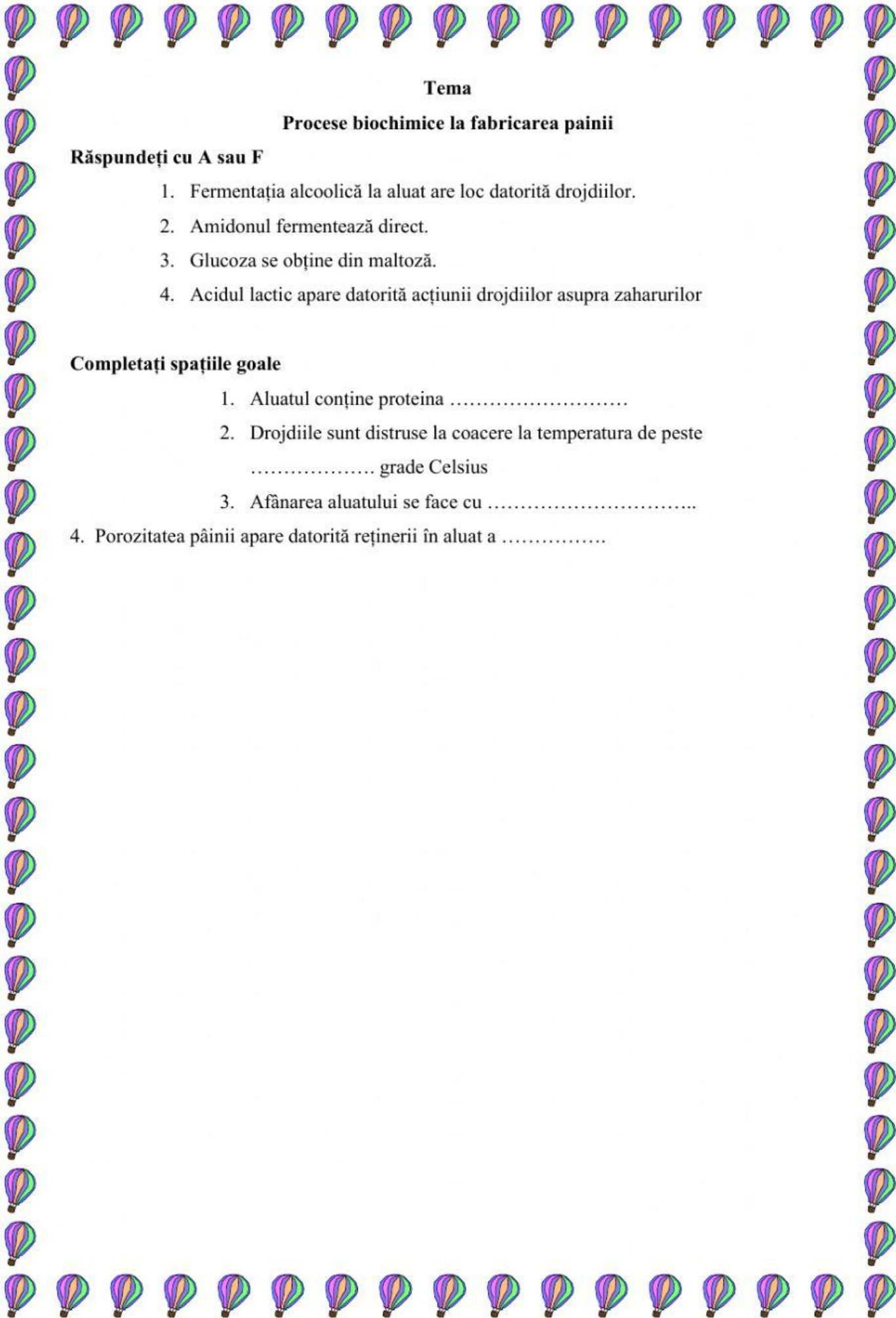




Tema

Procese biochimice la fabricarea painii

Răspundeți cu A sau F

1. Fermentația alcoolică la aluat are loc datorită drojdiilor.
2. Amidonul fermentează direct.
3. Glucoza se obține din maltoză.
4. Acidul lactic apare datorită acțiunii drojdiilor asupra zaharurilor

Completați spațiile goale

1. Aluatul conține proteina
2. Drojdiile sunt distruse la coacere la temperatura de peste grade Celsius
3. Afănarea aluatului se face cu
4. Porozitatea pâinii apare datorită reținerii în aluat a