

Sprawdź się! - powtórzenie z działu IV- ŻYWNOSĆ

Wstaw znak X w odpowiednie miejsca.

Zadanie 1. (0-1)

Oceń prawdziwość poniższych zdań.

- | | |
|---|--|
| A. Tran jest bogatym źródłem witaminy D. | ☐ Prawda ☐ Fałsz |
| B. Glin nie jest pierwiastkiem toksycznym. | ☐ Prawda ☐ Fałsz |
| C. Głównym związkiem chemicznym budującym organizm człowieka są tłuszcze. | ☐ Prawda ☐ Fałsz |
| D. Węgiel, wodór i azot to przykłady pierwiastków biogennych. | ☐ Prawda ☐ Fałsz |

Zadanie 2. (0-1)

Oceń prawdziwość dokończeń poniższego zdania.

W warunkach beztlenowych zachodzi fermentacja

- | | |
|----------------|--|
| A. mlekowa. | ☐ Prawda ☐ Fałsz |
| B. masłowa. | ☐ Prawda ☐ Fałsz |
| C. octowa. | ☐ Prawda ☐ Fałsz |
| D. alkoholowa. | ☐ Prawda ☐ Fałsz |

Zadanie 3. (0-1)

Dopasuj nazwy procesów fermentacji (A-C) do zastosowań tych procesów w przemyśle spożywczym (a-d).

- | | | |
|-----------------------------|--|------------------------|
| A. fermentacja alkoholowa | B. fermentacja octowa | C. fermentacja mlekowa |
| a) produkcja octu winnego | ☐ A / ☐ B / ☐ C | |
| b) wyrób ciasta drożdżowego | ☐ A / ☐ B / ☐ C | |
| c) kiszenie kapusty | ☐ A / ☐ B / ☐ C | |
| d) produkcja serów | ☐ A / ☐ B / ☐ C | |

Zadanie 4. (0-1)

Zaznacz nazwy dwóch związków chemicznych powstających przy produkcji kefiru.

- ☐ A. kwas mlekowy
- ☐ B. kwas octowy
- ☐ C. glicerol
- ☐ D. etanol
- ☐ E. kwas oleinowy
- ☐ F. kwas masłowy

Zadanie 5. (0–1)

Białe wino po pewnym czasie skwaśniało. Wybierz odczynnik (A–D) oraz obserwację (a–d), dzięki którym można to potwierdzić.

Odczynniki	Obserwacje
☐ A. jod	☐ a) pojawiło się malinowe zabarwienie
☐ B. woda bromowa	☐ b) nastąpiła zmiana zabarwienia na czerwone
☐ C. roztwór fenoloftaleiny	☐ c) nastąpiło całkowite odbarwienie
☐ D. roztwór oranżu metylowego	☐ d) pojawiło się ciemnogrnatowe zabarwienie

Zadanie 6. (0–1)

Zaznacz masę kwasu octowego oraz wody potrzebnych do przygotowania 1,5 kg 6-procentowego octu.

Masa kwasu octowego:

- ☐ A. 90 g ☐ B. 9 g ☐ C. 6 g ☐ D. 90 u

Masa wody:

- ☐ A. 1491 u ☐ B. 145 g ☐ C. 1410 g ☐ D. 149 g

Zadanie 7. (0–1)

Przyporządkuj równania reakcji chemicznych (A–D) do odpowiednich numerów zaznaczonych na schemacie (1–4).



Która z tych reakcji chemicznych zachodzi podczas kwaśnienia wina?

- ☐ A / ☐ B / ☐ C / ☐ D

Zadanie 8. (0–1)

Zaznacz nazwy grup funkcyjnych oznaczonych na wzorze kwasu glutaminowego – substancji stosowanej w żywności jako wzmacniacz smaku E 620.

1. grupa karboksylowa ☐ X / ☐ Y / ☐ Z
 2. grupa hydroksylowa ☐ X / ☐ Y / ☐ Z
 3. grupa aminowa ☐ X / ☐ Y / ☐ Z

