

Połącz pary
.....

biała zgnilizna

Pseudomonas spp.

zgnilizna kwaśna

Alternaria alternata

zgnilizna niebieska

Rhizopus spp.

czzerwona zgnilizna

Erwinia carotovora

plamy nekrotyczne

Colletotrichum spp.

szara pleśń

Penicilium spp.

czarna zgnilizna

Botrytis cinerea

Uzupełnij tekst

.....

Przyczyną bombażu niskokwaśnych konserw warzywnych jest

Zmiany wywołane przez drobnoustroje w warzywach wpływają najczęściej na ich jakość.....

Warzywa tworzą grupę, spożywaną na surowo lub po obróbce cieplnej.

Przyporządkuj surowiec do kategorii

.....
konserw

konserwy niskokwaśne

konserwy kwaśne

konserwy
wysokokwaśne

