KARTA PRACY – DODATKI DO ŻYWNOŚCI

Nazwisko i imię …………………………………………………………………………….. klasa ………….. data ……………………

1. Substancje dodatkowe do żywności musza odpowiadać następującym wymaganiom: 1 p
2. tanie, skuteczne, łatwo dostępne, nie zmieniające cech produktu
3. skuteczne, powszechnie znane, tanie
4. skuteczne w małych dawkach i nieszkodliwe dla człowieka, nie zmieniające cech produktu
5. Na etykietach produktów spożywczych dodatki do żywności oznaczane są: 1 p
6. np. E 223
7. np. B 4600
8. np. F 35
9. Substancje pomagające w utworzeniu emulsji to: 1 p
10. emulgatory
11. zagęszczacze
12. stabilizatory
13. Kwas askorbinowy, czyli znana witamina C, jest popularnym dodatkiem pełniącym w żywności rolę: 1 p
14. barwnika
15. słodzika
16. przeciwutleniacza
17. Spożycie potrawy zawierającej konserwant - benzoesan sodu, może u człowieka wywołać: 1 p
18. podrażnienia i ból żołądka
19. wypłukiwanie sodu z organizmu
20. nic, jest niegroźny
21. Popularnymi środkami wzmacniającymi smak i zapach (E600-E699) są: 1 p
22. glutaminiany
23. benzoesany
24. fosforany
25. Benzoesan sodu, czyli E211 to popularny: 1 p
26. konserwant
27. regulator kwasowości
28. barwnik
29. Azotany stosowane są do konserwowania: 1 p  
    a. wina
30. pieczywa
31. przetworów wędliniarskich
32. Naturalny związek o barwie pomarańczowej zawarty w morelach i brzoskwiniach to: 1 p
33. tomatyna
34. solaniana
35. karoten
36. Które z wymienionych środków żywnościowych nie zawierają dodatków do żywności? 1 p
37. mleko, masło, miód pszczeli
38. cukier, herbata, ser żółty
39. jogurt naturalny, kefir, olej słonecznikowy
40. Na podstawie etykiet wskaż zawarte w produktach dodatki do żywności i określ ich rolę? 2 p



