

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
<input type="checkbox"/> A. jod	<input type="checkbox"/> a) pojawiło się malinowe zabarwienie
<input type="checkbox"/> B. woda bromowa	<input type="checkbox"/> b) nastąpiła zmiana zabarwienia na czerwone
<input type="checkbox"/> C. roztwór fenoloftaleiny	<input type="checkbox"/> c) nastąpiło całkowite odbarwienie
<input type="checkbox"/> D. roztwór oranżu metylowego	<input type="checkbox"/> 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:

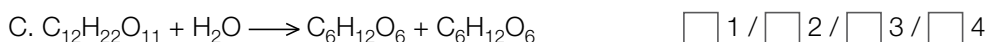
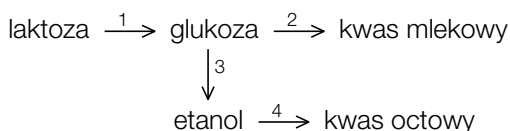
- A. 90 g B. 9 g C. 6 g D. 90 u

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

