Sprawdzian wiadomości – utrwalanie żywności

Nazwisko i imię ucznia ……………………………………………… klasa III MTP

Proszę wypełnić i odesłać

1. Podaj 3 cele utrwalania żywności:
2. ……………………………………………………………………………………………………………………
3. ……………………………………………………………………………………………………………………
4. ……………………………………………………………………………………………………………………. 3p
5. Wymień fizyczne metody utrwalania żywności: (4)
6. ……………………………………………………………………………..
7. ……………………………………………………………………………..
8. ……………………………………………………………………………….
9. ……………………………………………………………………………… 2p
10. Metody utrwalania żywności niskimi to : ………………………………… i …………………………………………… 1p
11. Chłodzenie polega na obniżeniu temperatury do

a)– 2 C

b) + 2 C

c) 0-10 C 1p

1. Peklowanie i wędzenie to …………………………………………………… metody utrwalania żywności 1p

1. Marynaty to przetwory otrzymane poprzez:
2. dodanie soli
3. dodanie octu i cukru
4. dodanie cukru,
5. dodanie soli i cukru 1p
6. Metoda fizyczna utrwalania żywności to: a)chłodzenie b)marynowanie c)wędzenie d) kiszenie 1p
7. Na czym polega zagęszczanie przetworów ? …………………………………………………………………………………………. 2p
8. Określ, jaki to rodzaj wędzenia prowadzony w następującej temperaturze - 16-22°C. …………………………………

- 22-40°C …………………………………

- 45°C. …………………………………… 1,5

1. Promieniowanie jonizujące, promieniowanie nadfioletowe, drgania dźwiękowe i naddźwiękowe, wysokie hydrostatyczne ciśnienie (HHP),

pulsujące pole magnetyczne, pulsujące pole elektryczne, pulsujące światło. Z czym kojarzą ci się powyższe określenia ? …………………………………………………….. ……………………………………………………… 1,5p

1. Sterylizacja to ogrzewanie produkty w temp. ………………………………… 1p
2. Wymień składniki mieszanki peklującej. ……………………………………… ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………. 1,5p
3. Jest to łagodniejsze niż podczas pasteryzacji ogrzewanie płynnej żywności. Nie pozwala ona na skuteczne wyeliminowanie drobnoustrojów chorobotwórczych; a jej celem jest przedłużenie trwałości żywności, np. mleka surowego przez ogrzanie go w temp. 55-65°C przez około 15s. Może być połączona z hermetycznym pakowaniem i stanowi wtedy dodatkowy, bardziej efektywny, zabieg utrwalający, . – określ ten sposób utrwalania żywności - …………………………………………… 1p

1. Metoda polegająca na suszeniu produktu uprzednio zamrożonego to: ………………………………………………………………… 1p
2. Podaj 10 przykładów żywności utrwalanej- ………………………………………….…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… 2p
3. Apertyzacja to :
4. trzykrotne ogrzewanie produktu uprzednio pasteryzowanego
5. sterylizacja w opakowaniu hermetycznym
6. usuwanie wody z surowca
7. obniżenie zawartości wody do 15% 1p

Punktacja : 0-7 ndst 7,5 – 11dop 11,5 – 16 dst 16,5- 19,5 db 20-22,5 bdb