Temat: Fermentacja i inne przemiany żywności – 2 godziny

1. Definicja fermentacji
2. Podział
3. Beztlenowa (podaj przykłady)
4. Tlenowa (podaj przykłady)
5. Fermentacja alkoholowa
6. Przebieg – równanie reakcji
7. Zastosowanie
8. Fermentacja mlekowa
9. Przebieg – równanie reakcji
10. Zastosowanie
11. Fermentacja octowa
12. Przebieg – równanie reakcji
13. Zastosowanie
14. Sposoby konserwowania żywności – wypisać rodzaje

Podręcznik strona 119 – 128

Zadanie 2,4 strona 128

To mieliście do zrobienia w poprzednim tygodniu, ponieważ temat jest 2- godzinny proszę o zapoznanie się z informacjami zawartymi na stronie

<https://epodreczniki.pl/a/fermentacje-w-procesach-przygotowywania-zywnosci/D16SKH5ht>

a teraz wykonaj zadania

1. Wypisz od myślników wszystkie metody konserwowania żywności i podaj po 2 przykłady żywności utrwalanej tą metodą

-

1. Na podstawie przeczytanych i obejrzanych informacji zawartych na podanej stronie odpowiedz na pytania
2. Z czego produkuje się alkohol na skalę przemysłową?
3. Ile alkoholu powstaje w wyniku fermentacji?
4. Jak nazywa się proces otrzymywania spirytusu? W jakiej temperaturze zachodzi? Jaką zawartość alkoholu zawiera?
5. Jak i z czego otrzymać w warunkach domowych ocet winny? (etapy otrzymywania wymieć od myślników.

Po wykonaniu zadań pracę podpisz. Zapisz plik. Plik nazwij swoim nazwiskiem. Wyślij na adres atolwinska@op.pl

Na wykonanie zadania masz czas do środy 1 kwietnia do godziny 15. Wykonanie trzech kolejnych prac złoży się na ocenę. Za każdą poprawnie wykonaną pracę maksymalnie możesz otrzymać 10 pkt. (czyli za 3 prace 30 pkt. - co da ocenę bdb)