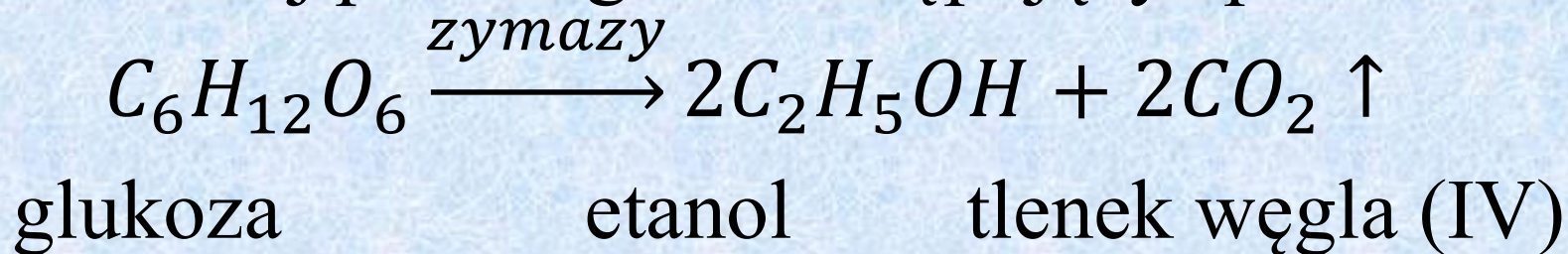


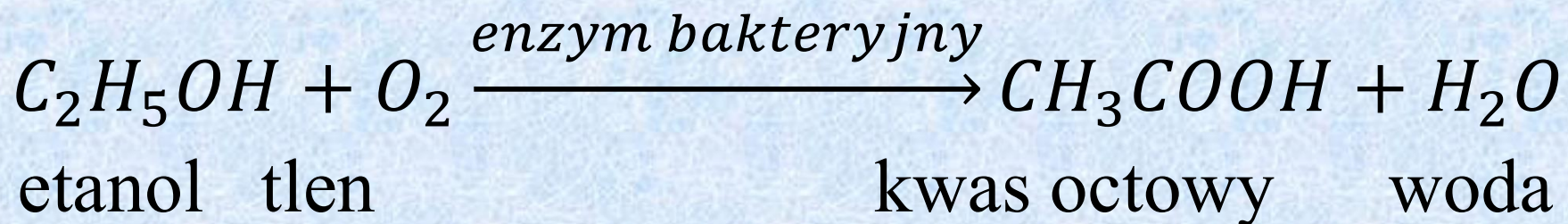
Lekcja 1

T: Fermentacja i jej skutki.

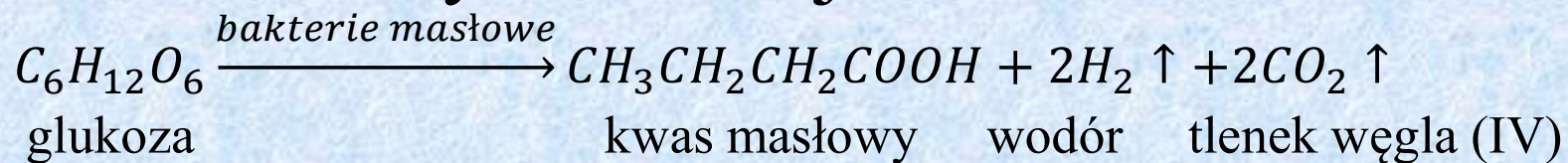
1. fermentacja alkoholowa – proces zachodzący pod wpływem enzymu – zymazy, polegający na przemianie monosacharydów w etanol.
2. fermentacja alkoholowa – równanie reakcji chemicznej przebiega w następujący sposób:



3. fermentacja octowa – proces zachodzący pod wpływem enzymów wytwarzanych przez bakterie kwasu octowego, polegający na utlenieniu roztworów alkoholu etylowego do kwasu octowego. Reakcja ta zachodzi:



4. fermentacja masłowa – proces zachodzący z udziałem bakterii masłowych w warunkach beztlenowych. Reakcja ta zachodzi:



Lekcja 2

T: Inne przemiany chemiczne żywności.

1. Wymień osiem sposobów konserwacji żywności:
 - a) Wędzenie
 - b) Suszenie
 - c) Mrożenie
 - d) Suszenie
 - e) Kiszenie
 - f) Gotowanie
 - g) Marynowanie
 - h) peklowanie

Lekcja 3

T: Dodatki do żywności.

1. Dodatki do żywności – substancje, które nie są naturalnymi składnikami żywności. Do dodatków zaliczamy m.in. barwniki, substancje konserwujące, przeciwutleniacze aromaty, regulatory kwasowości, syntetyczne substancje słodzące.
2. Dodatki do żywności dodawane są w celu polepszenia jakości danego produktu: utrwalają go, nadają barwę smak oraz zapach, itp.

Lekcja 4

T: Powtórzenie wiadomości z działu III.

W ramach utrwalenia wiadomości z działu proszę nauczyć się na pytania: lekcja 1,2,3.

Proszę w zeszytach opisać następujące sposoby konserwacji żywności: wędzenie, suszenie, gotowanie, marynowanie, peklowanie.

Dlaczego do żywności dodajemy kwas octowy, benzoosan sodu?

Jakie mają znaczenie , wpływ na żywność kwas octowy i benzoosan sodu?