

Żywność

imię i nazwisko ucznia	
data	klasa

Podziel składniki żywności zgodnie z ich funkcjami. Wstaw znak X w odpowiednie kratki.

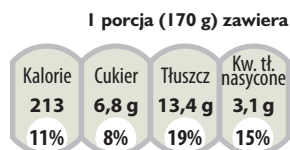
2 p.

- A.** witaminy, mikroelementy i makroelementy **D.** sacharydy i tłuszcze
- B.** sole mineralne **E.** hormony i enzymy
- C.** woda **F.** białka

- I. składniki budulcowe**
- II. składniki energetyczne**
- III. składniki regulujące**

	A /		B /		C /		D /		E /		F
	A /		B /		C /		D /		E /		F
	A /		B /		C /		D /		E /		F

2 Oblicz dzienne spożycie każdego ze składników wymienionych na etykiecie produktu spożywczego. **3 p.**



- kalorie: GDA = _____
- cukier: GDA = 85 g
- tłuszcz: GDA = _____
- kwasy tłuszczowe nasycone: GDA = _____

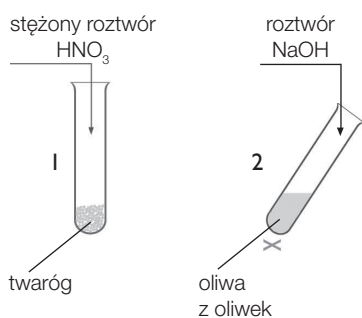
$$\begin{array}{r} 8\% - 6,8 \text{ g} \\ 100\% - x \text{ g} \\ \hline x = 85 \text{ g} \end{array}$$

% wskazanego dziennego spożycia osoby dorosłej

Obliczenia:

3 Ustal nazwy składników żywności wykrytych w doświadczeniu chemicznym przedstawionym na schemacie.

2 p.



Nr próbówki	Obserwacje	Wykryty składnik
1	Pojawia się żółte zabarwienie.	
2	Substancja się pieni.	

3 p.

Rodzaj fermentacji	Proces (tlenowy/beztlenowy)	Zapis słowny przebiegu reakcji chemicznej
octowa		
masłowa		

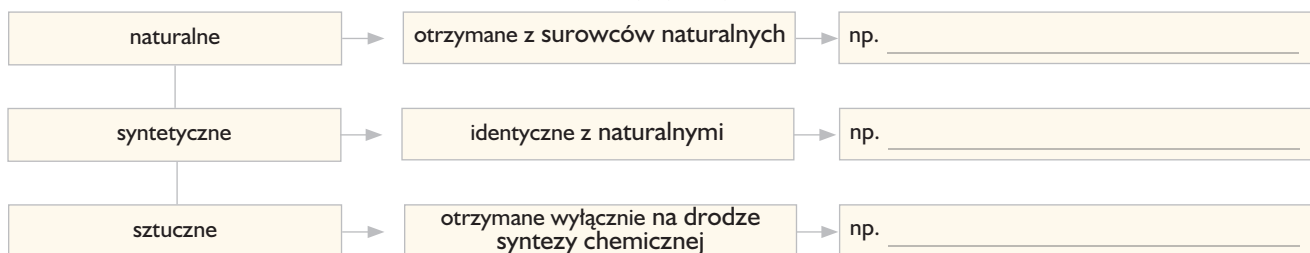
2 p.

- | | |
|------------------------|---|
| A. marynowanie | 1. usunięcie wody z żywności |
| B. kiszenie | 2. działanie wysokiej temperatury w celu zniszczenia m.in. mikroorganizmów |
| C. peklowanie | 3. moczenie w mieszaninie NaCl i soli kwasów azotowych |
| D. wędzenie | 4. obsuszenie żywności dymem |
| E. pasteryzacja | 5. przetwarzanie żywności z wykorzystaniem fermentacji mlekowej |
| F. liofilizacja | 6. moczenie w zalewie zawierającej 10-procentowy roztwór kwasu octowego |
| | 7. obróbka żywności w wodzie o wysokiej temperaturze |

A. B. C. D. E. F.

l p.

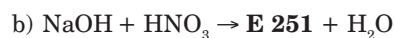
• celuloza • kwas cytrynowy • benzoesan sodu



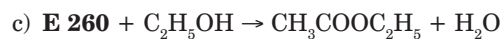
3 p.



wzór sumaryczny: _____ nazwa systematyczna: _____



wzór sumaryczny: _____ nazwa systematyczna: _____



wzór sumaryczny: _____ nazwa systematyczna: _____

2 p.

Obliczenia:

Odpowiedź: Porcja szpinaku o masie 90 g pokryje _____ dziennego zapotrzebowania na witaminę C.